GB IT GR PT NL DK SE

Europe
LS2

Discovery Series Barbecues

Barbecues Serie Discovery
Σειρά Μπάρμπεκιου Discovery
Churrasqueiras da série Discovery
BeefEater Discovery Series
BeefEater Discovery Serien
Grillserien Discovery





For outdoor use only

Solo per uso esterno
Για χρήση σε εξωτερικό χώρο
Utilizar apenas no exterior
Ileen geschikt voor gebruik buitenshuis
Kun til udendørs brug
Endast för utomhusbruk

CE

Australia's Leading Barbecue

Safety Warnings

WARNING: We want you to enjoy your barbecuing experience - Failure to follow the instructions and observe the warnings provided in this operating manual could result in serious bodily injury or damage to property. Please read these instructions completely before assembly or operation of your barbecue.

NOTE TO INSTALLER: This manual must remain with the owner for future reference.

For Your Safety

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LPG cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

For Your Safety

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odour continues, immediately call your gas supplier or your fire department.

Safety Warnings

Warning: Contact your local authority for any building codes regulating the installation of outdoor barbecue appliances. Outdoor installations must conform to local codes.

If this appliance is to be built-in, we recommend that the installation be done in a suitable masonry structure and carried out by a professional tradesperson. Other non-combustible material such as cement board with metal framing may also be used.

Warning: accessible parts may be very hot.

Keep young children away. When handling hot components, the use of protective gloves is recommended.

Caution: Electrical Warning

If your barbecue incorporates any electrical component, such as a rotisserie, you must ENSURE that the electrical component complies with all local and individual CE country regulations in regard to voltage and grounding of appliances and all wiring regulations.

If an external electrical source is utilised, this outdoor cooking appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with the local codes.

In this manual, LPG refers to the mix of propane and butane applicable in your country.

Gas Cylinder Safety

Gas cylinders must be stored outdoors, out of reach of children, and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

IMPORTANT:

- The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal. This normally means the cylinder must be upright.
- Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full.

If these directions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

The gas cylinder supply valve must be turned off when the appliance is not in use.

Do not install the gas cylinder beneath the barbecue unless in conjunction with an approved trolley.

Keep the cylinder protected from heat.

Only one gas cylinder may be attached to the appliance at any one time.

For built-in situations, allow adequate ventilation for the barbecue and cylinder, and adequate protection from adverse weather. Allow clear access to the entire gas supply hose and regulator.

When using an LPG supply system in an enclosure, ventilation must be provided. Keep ventilation opening of any cylinder enclosure clear and free of any debris.

Gas vapour is highly explosive and can cause serious bodily injury or damage to property if allowed to accumulate in a confined space and ignited.

DO NOT

- Lean over barbecue when lighting.
- Leave cooking food unattended.
- Delay lighting burners after turning gas on.
- Spray or store aerosols in vicinity of barbecue whilst in operation.
- Store combustible materials, gasoline or flammable liquids or vapours within 450mm (18") of barbecue.
- Use caustic based cleaning agents on the barbecue.
- Operate barbecue with any cover on.
- Use plastic or glass utensils on the barbecue.
- Operate barbecue in strong winds.
- Attempt to dismantle or adjust control valves or regulator.
- Test for gas leaks with a naked flame.
- Store gas cylinder indoors, or in any enclosed area.
- Lay the gas cylinder down.
- Use barbecue indoors.
- Move the appliance during use.
- Allow the flexible gas supply hose or any electrical cord to come in contact with any heated surface of the appliance.
- Allow children to operate this appliance.
- Operate Window-Roasting Hoods in the rain.
- Use charcoal or any other solid fuel in this appliance.
- Disconnect any gas fittings while the appliance is operating.
- Use a rusty or dented gas cylinder or cylinder with a damaged gas valve.
- Fill the gas cylinder beyond 80% capacity.
- Smoke or use a naked flame near the gas cylinder while disconnecting the gas line between the appliance and gas cylinder.
- Attempt to modify the appliance. Any modification to this appliance may be dangerous.

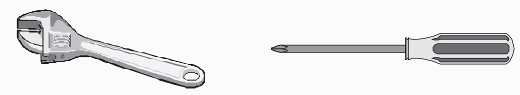
DO

- Spanner tighten all gas fittings as per instructions.
- Check all gas hoses and line connections for damage, cuts or cracks each time the appliance is to be used.
- Always leak-test with a solution of soapy water.
- Check main opening, throat and venturi to each burner and pilot flame tube regularly for insect nests (eg. wasp, ants or spiders). Nests are dangerous and must be cleaned out thoroughly.
- Visually check burner flames to confirm lighting.
- Clean glass window of roasting hood model regularly.
- Use your barbecue only on a level surface.
- Attend barbecue whilst cooking food.
- Preheat the barbecue for up to 10 minutes.
- After cooking turn barbecue to high for up to 10 minutes to burn off excess grease.
- Let the barbecue cool before replacing any lid or cover.
- Regularly empty and clean grease receptacle.
- Keep children away from barbecue at all times. Accessible parts may be hot.
- Have the gas cylinder filled by an authorised LPG supplier.
- Refer to this instruction manual if in doubt concerning assembly, installation, or operation.
- Use protective gloves when handling hot components.
- Close the gas cylinder valve after each use.
- Clean the Grease/Drip tray regularly and clean the appliance at least twice annually.
- Always fully open the roasting hood or remove the metal lid of the appliance before lighting.
- Carefully follow the instructions relating to the hose/regulator connection.
- Keep the barbecue and cylinder well ventilated.

- Should the appliance go out for any reason, turn off all control knobs and the cylinder gas valve. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance.
- Some foods produce flammable fats and juices. Attend an operating barbecue at all times. Damage caused by fat & grease fires is not covered by warranty. If a grease or fat fire should occur, immediately turn off all control knobs and the gas cylinder valve until the fire is out. Remove all food from the appliance.
- A leak test must be carried out prior to using the appliance for the first time and whenever the gas cylinder is refilled or whenever the gas hose and regulator have been disconnected from the gas cylinder or appliance.

Assembly Instructions

Before You Start



adjustable spanner/ wrench *Phillips Head Screwdriver*

Note the tools you will need before you begin.

Remove any packaging material or protective plastic from components.

Check for damaged or missing parts, and consult your retailer if necessary.

Mobile trolleys are optional. You should follow the separate instructions that came with the trolley before assembling and installing your barbecue.

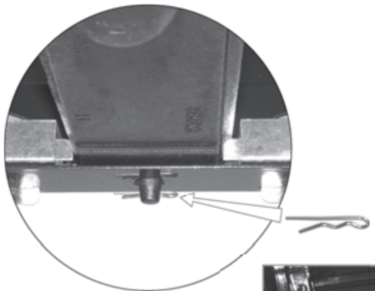
Check Gas Type

Check with your local gas supplier to ensure that your barbecue gas category, and information on the appliance data plate is correct for the gas supply in your country. You will find the gas type label on the side of your barbecue. You should also refer the technical information on the back of this manual. If your barbecue is of the incorrect gas type or pressure, or if you are unsure, consult your dealer before going any further.

Check The Cross Lighting Channels

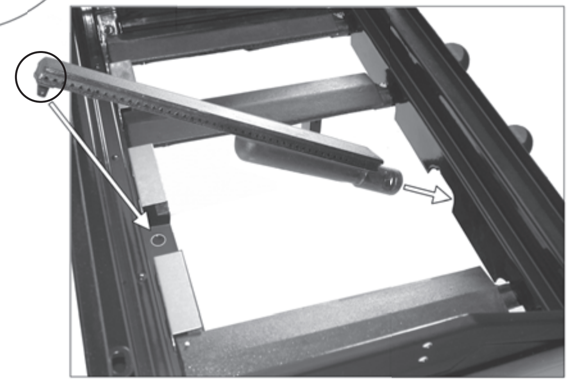
The cross lighting channels should already be in place. If they are not, or if they moved during shipping, they need to be replaced as follows: place each cross-lighting channel onto the back support panel as shown. The keyed tabs on the bottom of each cross-light channel fits into the slots on the burner support rail. The cross lighting channels are required for all models.

Check The Burners



The burners should already be fitted to the barbecue. If they are not, or if they moved during shipping, they need to be replaced as follows:

Remove the retaining clip from the burners. Fit the burners, open end first, over the stem of the control valves at the front of the barbecue. Lower the other end of the burner so the lug locates into the corresponding hole at the rear of the barbecue.



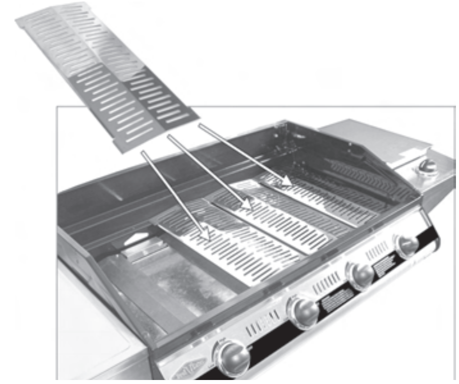
Replace the retaining clips into the burner lugs so the burners stay in position. You need to do this from behind the barbecue, underneath the back panel.

Assembly Instructions

Fit The Vaporizers

The Vaporizers are designed to vaporise fats and juices from your food. The Vaporizers reduce flare-ups and help to add that great barbecue flavour.

To install the Vaporizer(s), remove all plastic and/or cardboard packaging material and place the Vaporizer into position on the right hand side of the barbecue. The Vaporizers must be fitted to the same side of the barbecue as the grill. They will not work if fitted under the solid plate.

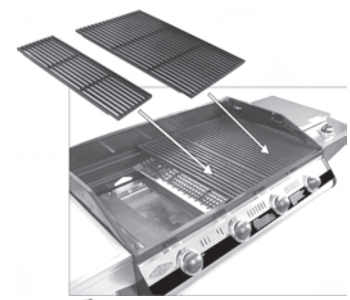


Note: Vaporizer grid style may vary between barbecues.

Fit The Cooking Plates And Grills

We recommend fitting the solid plate to the left-hand side of the barbecue frame (with the drain hole to the extreme left). The grills can be fitted to the right hand side of the barbecue frame. The grills must always be positioned over the Vaporizers.

This appliance is designed to ventilate air through the barbecue while it is operating. Do not fit additional cooking plates to the top of the barbecue. Doing so will prevent the unit from ventilating and will cause serious damage to the barbecue.

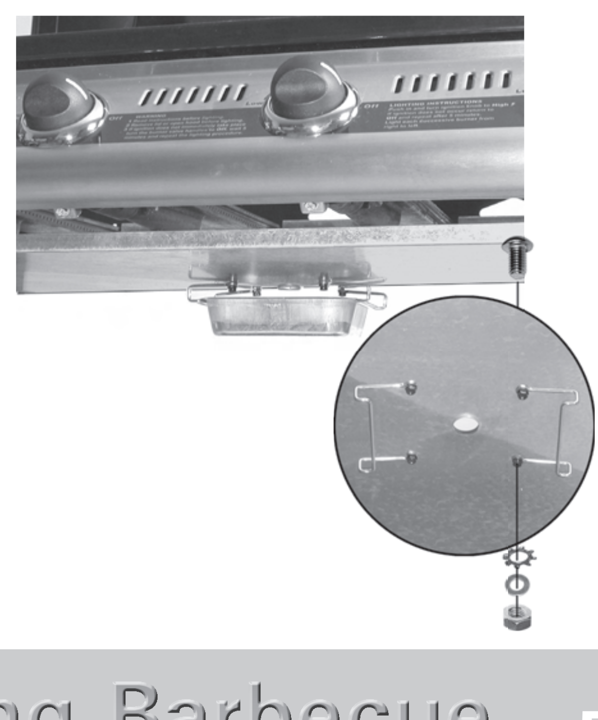




Set Up The Grease Tray

Assemble the grease tray as shown in the diagram below. Attach the waste tray brackets to the grease tray using the screws, nuts and washers provided. Slide the smaller waste tray into place.

You may line the grease tray with a sheet of aluminium foil if you wish. Remember to place a hole in the centre so the grease can flow into the smaller waste tray.



Connection to Barbecue & Gas Supply

Before You Begin

If you have not done so already, check the gas type label as described on page 4.

This appliance must not be installed under or on any combustible material. Minimum clearance from combustible materials to all sides of the appliance is 450mm (18").

The appliance must be tested for safe and proper operation on completion of installation.

The flexible PVC hose assembly supplied must not be exposed to temperatures in excess of 60°C (140°F). DO NOT expose to the sun's direct heat and DO NOT allow the hose to come in contact with the hot surface of the barbecue body.

This barbecue is not approved for use on recreational vehicles or marine craft.

Check with your local gas supplier to ensure that your barbecue gas category, and information on the appliance data plate is correct for the gas supply in your country. You will find the gas type label on the side of your barbecue. You should also refer to the technical information on the back of this manual. If your barbecue is of the incorrect gas type or pressure, or if you are unsure, consult your dealer before going any further.

Mobile Installation - Portable LPG

Recommended minimum LPG cylinder capacity for use with this appliance is 4kg. Maximum portable LPG cylinder capacity for use with this appliance is 15kg. Ensure the cylinder valve and barbecue control knobs are all off. Remove the protective cap from the cylinder if present.

Fit only the correct regulator and hose for your country gas category and operating pressure to your cylinder. Your barbecue may either be supplied with a regulator and hose to suit your country gas category and pressure, or with a brass inlet adaptor to which you will have to attach a regulator and hose supplied by your local gas supplier. The hose must not exceed 1.50m in length.



Typical regulator connection

Following the instructions that came with your regulator, connect the hose and regulator to the gas inlet adaptor supplied. This adaptor is then fitted to the inlet of the barbecue, located on the right hand side of the unit. . Ensure the hose does not twist or kink.

Secure all joints spanner (wrench) tight but do not over-tighten. Proceed to leak test.

Disconnecting The Gas Supply

Always ensure that all gas controls on the appliance and on the cylinder are off before disconnecting.or removing the gas cylinder. Do not smoke or use a naked flame near the appliance or gas cylinder while connecting or disconnecting the gas line.

If installed in an enclosure, remove the gas cylinder from the enclosure before disconnecting the gas line from the appliance. Tighten all connections before placing the gas cylinder back in its enclosure.

Connection to Barbecue & Gas Supply

Fixed Installation - Portable LP Gas/Propane.

Connect the gas supply line to the barbecue inlet located on the right side of the appliance using either hard plumbing, or a flexible hose connected to a bayonet point. Refer to your local installation code for pipe sizing details. Secure all joints spanner tight but do not over-tighten. Proceed to leak test.

Test gas pressure by removing the last burner from the left hand side of the barbecue and attaching a hose and pressure gauge to the end of the gas valve. Turn on 2 burners and check the pressure.

For mobile trolley installations that use flexible hosing to connect to a static propane supply, a chain or similar restraining device must be fitted to prevent strain on the gas supply line. One end of the chain should attach to the barbecue; the other end should attach to a fixed structural point close to where the hose connects to the gas piping. The chain must be at least 30% shorter than the gas supply line. In this way, if the barbecue is accidentally moved, the chain stops the barbecue from stretching the hose.

Secure All Joints And Leak Test

The gas leak testing procedure should be conducted every time a gas cylinder is refilled and reconnected to the appliance, or after any new gas connection is made. Never use a naked flame to check for gas leaks.

In a small container, mix up a solution of water and detergent or soap. Mix the solution well.

Make sure that the gas supply valve on the gas cylinder or the shut off valve on the supply line is turned on.

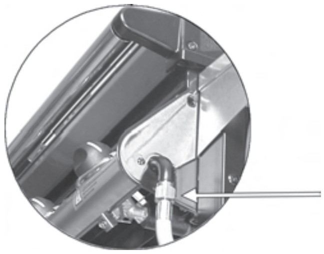
Make sure that the gas control valves on the appliance are all turned off.

Using a brush or spray bottle apply the solution to the gas line and each joint in the gas line, including the hose and regulator.

Bubbling of the solution will indicate that there is a leak present.

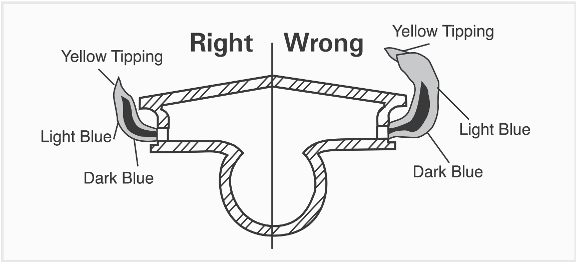
Re-tighten or re-seal any joints that are leaking.

If a leak persists contact your distributor or the manufacturer for assistance.



Check Proper Burner Operation

Following operating instructions light each burner and check for a clear blue flame with just a tip of yellow. Excess yellow tipping can be adjusted using the screw on the side of the burner. Turn the screw in an anti-clockwise rotation to remove the yellow. If you are unable to achieve correct operation, consult your dealer.



Using Your Barbecue

Before You Light The Barbecue

Perform the following checks

- Make sure all gas connections are tight and leak tested. Gas regulators that are fitted with a hand-tightening wheel should be checked to ensure that the connection is secure. Some regulators do not have a hand-tightening wheel: these must be tightened with a spanner or wrench.
- Ensure the cooking surfaces are clean and hygienic
- Check the control knobs are in the off position
- Check that the gas supply is turned on
- Ensure the hood of the barbecue and the lid of any side burner you have installed are up. If you do not, gases can build up inside the hood and create a dangerous situation.

Lighting The Barbecue

Your barbecue is equipped with a safety feature that prevents the burners from being accidentally turned on. You must push the knob inwards to disengage the lock and allow the knob to rotate.



1. Push in and hold the far right control knob down while turning slowly in a counter-clockwise direction until the starter mechanism engages at the two o'clock position. At this time the gas will start to flow.
2. Hold the control knob in while continuing to turn the knob toward the High or twelve o'clock position.
3. The starter mechanism will click and the main burner will now light. Continue turning the knob slowly until it rests in the twelve o'clock position.



If the burner is alight, release the knob.

The other burners can now be lit successively, from right to left

If the burner does not light

Keep the control knob pushed in and turn the control knob in a clockwise direction to return to the Off position. Wait 5 minutes for the gas to disperse and then repeat steps 1-3. If you cannot light the burners, call your retailer before proceeding.

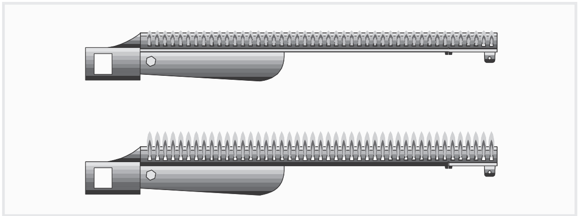
Manual Lighting

Press and turn the right hand control knob anti-clockwise to the High position, then light the right hand burner immediately through the gap between the front of the drip tray and the barbecue body.



Controlling The Burners

The control knob can now be turned to the desired heat setting, Low, Medium or High. The control knob does not need to be pushed in while selecting the heat setting.



Using Your Barbecue

Preparing The Plates And Grills

The porcelain enamel coated grills supplied with your barbecue do not require seasoning before they are used: simply wash them thoroughly with soapy water, dry, and place on the barbecue.

To Turn Off The Burner



Push in and hold the control knob while turning in a clockwise direction until the off position is reached.

After Use

It is a good idea to leave the barbecue on for about 10 minutes after you have finished cooking. This helps to burn away any excess food residues and oil, and makes cleaning easier.

1. Be sure to turn off all control knobs as well as the cylinder valve.
2. Allow barbecue to cool.
3. Clean the drip tray and cooking surfaces.

Direct Cooking Method

Commonly used for traditional barbecuing. Place food over the lit grill section. Excess flaring may occur so care must be taken while cooking. Check inside the roasting hood regularly. The direct cooking method is recommended for steaks, chops, sausages, and hamburgers.

Indirect Cooking

This method of cooking applies only if you have a roasting hood.

Indirect cooking involves little or no heat directly underneath the food. Instead, the food is placed on the grill, the burners below the food are turned off, and burners on either side are used. The hood is closed to trap heat and moisture. With this method, heat circulates around the food, cooking by convection. By trapping the vapour inside your "outdoor oven", the cooking vapour will fall back on the food on all sides, not just from underneath. The food cooks more evenly, and stays moist in the process.

Indirect cooking is similar to using a conventional oven and is recommended for rotisserie cooking, roasts, poultry, casseroles, vegetables and whole fish.

If you are cooking a roast, it is always a good idea to use a roast holder and baking dish. Always use a baking dish with a depth greater than 35mm. Shallower trays may fill quickly and overflow, which may cause a fat fire.

Getting The Most From Your Barbecue

Preheating Your Barbecue

Like an oven, preheating your barbecue before cooking produces better results. Because your hood retains heat so efficiently, preheating your barbecue is quicker with the hood down.

Turn the outside two burners to high. Close the hood, and allow to preheat for about 8 minutes, Then reduce the burner settings to achieve and maintain the required temperature, by following these guidelines.

Maintaining The Right Cooking Temperature

Do not exceed the temperature warning on the temperature gauge. Operating the barbecue above this temperature may cause damage to the appliance. Your hood is designed to keep the heat in, so requires constant monitoring.

These two charts tell you how hot and how long to cook various types of meat, and the approximate burner settings to help you achieve these results.

Two burner	Both burners slightly below medium
Three burner	Middle burner off Two outside burners to medium
Four burner	Two inside burners off Two outside burners to medium
Five burner	Three inside burners off One outside burner to high Other outside burner to medium

Type of Meat	Cooking Temperature	Approximate Cooking Times	
Beef	180°C / 355°F	45-55 min per kg	20-25 min per lb
Lamb	180°C / 355°F	45-55 min per kg	20-25 min per lb
Pork	170°C / 340°F	55-60 min per kg	25-30 min per lb
Veal	160°C / 320°F	40-50 min per kg	18-23 min per lb
Poultry	180°C / 355°F	40-50 min per kg	18-23 min per lb
Seafood	150°C / 300°F	20-30 min per kg	9-14 min per lb

You may find it useful to purchase a meat thermometer to help take the guess work out of cooking.

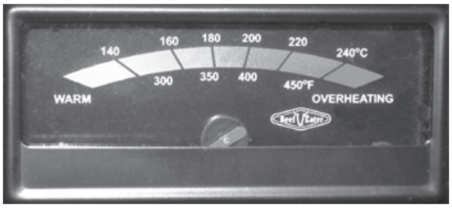
Meats such as beef, lamb, veal and pork should be about 70ºC/160ºF when medium. Chicken and Turkey should be 85-90ºC/185-195ºF.

Do not use more than 2 burners on high at any one time. As a guide, for a 4 burner barbecue in moderate weather:

Two burners on low produces	150°C/300°F
Two burners on medium produces	195°C/385°F
Two burners on high produces	240°C/460°F

During cold or windy conditions, more heat is required.

Finally, resist the temptation to keep opening the hood while cooking. This will help to maintain a constant temperature, and minimise cooking time.



Do not allow your barbecue to overheat, as this may damage some components.

Cleaning Your Barbecue

Vitreous Enamel Surfaces and Barbecue Control Panel

Although porcelain enamel will keep its lustrous finish even under adverse conditions, it still needs regular cleaning. After the appliance has been used, wash down the surfaces with hot soapy water. Caustic cleaners should be avoided. For barbecues near the ocean or salt-water environment, more frequent cleaning and servicing should be conducted. Wash regularly, rinse and then dry before covering. (In a salt water or marine environment, more rapid deterioration can be expected which is not covered by warranty).

Plates and Grills

Many food acids, marinades, juices and sauces contain highly acidic elements that will slowly attack the surface of the plates and grills if not removed after cooking.

- After use, remove all solid material from the cooking surfaces using a brass bristle brush or plastic scourer. Brushes specifically designed for this purpose can be purchased from your BeefEater retailer. Wipe off remaining residue with a paper towel.
- Gently wash the surface of the grills with a soft sponge and a solution of hot water and a mild dishwashing liquid. Do not use highly caustic, harsh or abrasive chemical cleaners to clean the cooking grills. Always check the manufacturer's recommendations for the cleaner prior to use.
- Coat the grills with a layer of cooking oil. This will help protect the surfaces between uses.
- For porcelain enamel coated cooking surfaces, do not use any metal tools to clean the surface. Use only a brass bristle wire brush to remove hard deposits.

Do not clean the cooking surfaces in a dishwashing machine. For hard deposits and heavy grease, do not use steel wool or metal scrapers. Use concentrated detergent or domestic cleaning powders.

Drip Tray

Replace aluminium foil on main drip tray (if used) and clean both waste trays at regular intervals to prevent grease build-up, which could result in a grease fire and void the barbecue warranty.

Never remove the grease tray while the barbecue is hot. Always remove and clean the grease tray after the unit has cooled down.

Burners

- Check main opening, throat and venturi to each burner regularly for insect nests (eg. wasp, ants or spiders). Nests are dangerous and must be cleaned out thoroughly.
- Remove burners periodically and scrub clean with soapy water and a wire brush making sure that the ports are free of obstructions. Replace burners in the correct position and dry by lighting each one to avoid subsequent corrosion.



Storing Your Barbecue

When storing barbecue for extended periods, be certain all controls and cylinder valves are turned off.

If storing the barbecue indoors remove gas cylinder and store the cylinder in a ventilated area outdoors.

Gas cylinders must be stored outdoors, out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

The barbecue should be covered when not in use. eg a polyester or vinyl barbecue cover.

Frequently check and tighten all nuts and bolts on the barbecue and trolley

Service And Maintenance

This appliance should be checked and serviced by an authorised service person every 2 years to ensure the appliance remains in a safe operating condition. (These services are not covered by warranty). Spare parts are available from your retailer or the manufacturer.

	Each use	Every 6 months	By authorised service agent every 2 years
Check all hoses for cracks and leaks	✓		
Check that all gas connections are tight	✓		
Clean entire barbecue thoroughly		✓	
Check and tighten all bolts on barbecue and trolley		✓	
Clean and inspect Vaporizers		✓	
Clean and inspect barbecue burners		✓	
Clean and inspect gas injectors and control valves			✓
Check working of ignition system			✓

Trouble Shooting Guide

Problem	Cause	Check
Barbecue will not light	Ignition system not working	Check to see visible spark at starter probe - if no spark is present when control knob is turned then the unit may need to be serviced or replaced. Contact your BeefEater dealer. Check that there is a visible flame coming from the pilot ignition tube. Check that the pilot ignition tube is not blocked by spider webs or insect nests.
	Turning on gas control too quickly	Allow at least 5 seconds for gas to flow through burner before ignition
	No gas flow	Check that valve on gas cylinder is turned on. Check that burner ports are free of obstructions Check that all gas injectors are clean and free of obstructions
	Burners not assembled correctly	Check that burners are correctly positioned in the barbecue frame.
	Burner ports or throat blocked	Check that the burner ports are not blocked by spider webs or insect nests. Clean out as required
Barbecue lights but goes out soon after starting	Fuel supply turned off	Turn on gas valve at cylinder
	Gas cylinder low or empty	Refill cylinder with gas
	Kink in gas hose	Check that the gas line is not kinked or twisted
	Wind or breeze affecting operation	Ensure that the appliance is located out of the way of wind
Burners will not cross light from one to the other		Check that cross light channel is in place Check that burner ports are free of obstructions.
Low flame level or low heat output		Check you are running on correct gas Check gas injector size is correct

Warranty

Should any part fail due to defective workmanship or faulty materials within the specified period from the date of purchase, BeefEater or its distributor will repair or, (at distributors option), replace the defective part free of charge..

- **LP / Propane Gas Cylinder**
  The cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the gas cylinder. Contact your dealer or the cylinder manufacturer in respect of all warranty claims or service.
- **Warranty Administration**
  In Australia, warranty is administered by BeefEater Barbecues. In other countries, contact your authorised BeefEater retailer for details of your BeefEater distributor.
- To ensure speedy processing of your warranty service claim, ensure that you record all specific details about your appliance in the space provided. Keep this information handy for future reference.

NOT COVERED

Exposure of the barbecue appliance to the elements should be minimised. Once the unit has cooled and is cleaned, store the barbecue under cover. Polyester/ Vinyl barbecue covers are an optional accessory that will ensure years of trouble free operation.

This warranty does not cover the purchaser or any other person for damage, malfunction or loss due to the following:

- Lack of maintenance, abuse, neglect, misuse, accident or improper installation of this appliance.
- Scratches, dents, corrosion or discolouring caused by heat, abrasive or chemical cleaners or chipping on porcelain parts.
- Corrosion or damage caused by exposure to the elements, grease fires, insects, weather or hail.
  Note: Barbecues must be covered when not in use.
- Cleaning and normal wear and tear. Service calls of this nature are chargeable.
- Rusting of cast iron plates, grills and burners.
  Note: Rust should be removed by a scrub pad and the surface coated with cooking oil. See owners manual – Caring for cast iron cooking surfaces. Cooktops must be covered when not in use.
- Commercial use of the barbecue.
- Unauthorised repairs during the warranty period
- Removal or re-installation costs.
- Cracks and weathering of timber parts caused by exposure to the elements or damage by weather, heat, insects, chemicals or foods acids or juices.
- Viewing window glass (or other glass components) are not covered for accidental or damage or breakage.

Conditions of Warranty

1. The appliance is delivered to the BeefEater distributor's service department or authorised service agent and freight charges both ways are paid by the owner. No liability is accepted for loss or damage during transit.
2. The appliance is installed by a qualified person and operated and maintained in accordance with the instructions supplied. Repairs or service must be carried out by an authorised person.
3. Installation must conform to the applicable Gas, Electrical and Building standards laid down by the local codes for your country or region.
4. No alterations or repairs have been carried out without obtaining the distributors prior consent. Such repair or any replacement does not extend the warranty period.
5. Proof of purchase together with the warranty card must be provided to verify purchase date and establish the warranty period. Only the original purchaser is covered under this warranty.
6. The warranty period is calculated from the date of purchase only.
7. Where this warranty is inconsistent with any state laws, the statutory rights of the purchaser shall prevail.
8. Parts installed from other manufacturers' products will void this warranty

DISCOVERY SERIES	
Warranty Terms	
Barbecue Frame	5 years
Cast Iron Burners	3 years
Porcelain Cooktops	5 years
Valves	3 years
Ignition System	1 year
Vaporizer Grids	1 year
All other parts	1 year
Roasting Hoods	
Body	3 years
All other parts	1 year
Side Burners	
Body	1 year
Burner	1 year
Cast Alloy Parts	1 year
All other parts	1 year
Trolleys	
Galvanised Steel Parts	1 year
Timber Parts	1 year
All other parts	1 year

SERVICE ASSISTANCE

To assist you when contacting your after sales service contact to arrange a service call please complete the following details and have them ready when you call. You do not need to register your warranty. However, you must retain your receipt or proof of purchase. When claiming warranty for this appliance you must provide a copy of your proof of purchase receipt. No claims for warranty will be accepted without proof of purchase.

Model number

Serial number

Retailer purchased from

Date of purchase

BeefEater Sales International
visit our website:
www.beefeaterbbq.com for details of your nearest BeefEater stockist, or e-mail: mail@beefeaterbbq.com

Avvertenze per la sicurezza

ATTENZIONE: Il nostro obiettivo è quello di rendervi l'esperienza della cucina con barbecue un divertimento – Una lettura sbagliata delle istruzioni e delle avvertenze incluse in questo manuale potrebbe provocare serie lesioni fisiche o danni alla proprietà. Leggere accuratamente il manuale di istruzioni prima di montare o utilizzare il vostro barbecue.

NOTA PER L'INSTALLATORE: questo manuale deve rimanere al proprietario per riferimento futuro.

Per la vostra sicurezza

1. Non conservare né utilizzare gasolio, altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
2. Non depositare bombole a GPL non collegate per l'uso nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

Per la vostra sicurezza

Se si avverte odore di gas:

1. Chiudere la valvola del gas.
2. Estinguere qualsiasi fiamma accesa.
3. Sollevare il coperchio.
4. Se l'odore di gas persiste, contattare immediatamente il fornitore di gas.

Avvertenze per la sicurezza

ATTENZIONE: Fare riferimento agli enti locali per avere informazioni sulle normative che regolamentano l'installazione di apparecchi di cottura da esterno. Le installazioni da esterno devono rispettare le normative locali.

Se questo apparecchio è destinato ad inserto l'installazione dovrà essere effettuata, da personale abilitato, in una struttura a muratura adatta. È possibile utilizzare altri materiali non-combustibili come un asse di cemento con cornice di metallo.

Attenzione: alcune parti potrebbero riscaldarsi molto. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Si consiglia l'uso di guanti protettivi per maneggiare le parti calde.

Attenzione: avvertenze sull'elettricità

Se il vostro barbecue è composto da parti elettriche, come ad esempio girarrosti, è opportuno assicurarsi che le parti elettriche rispettino tutte le normative CE locali, relative al voltaggio e collegamento a terra degli apparecchi, e tutte le norme sui collegamenti elettrici.

Se al momento dell'installazione viene utilizzata una fonte elettrica esterna, l'apparecchio deve essere messo a massa in conformità con i codici locali.

In questo manuale, GPL si riferisce alla miscela di Propano butano disponibile nel Vs. paese.

Informazioni di sicurezza sulla bombola del gas

Le bombole del gas devono essere depositate all'esterno, fuori dalla portata dei bambini e non devono mai essere lasciate all'interno di edifici, garage o qualsiasi area chiusa.

IMPORTANTE:

- Tenere sempre la bombola in posizione verticale.
- Non depositare bombole a GPL di scorta sotto o nelle vicinanze di questo apparecchio.

Eseguire queste istruzioni accuratamente per evitare incendi che potrebbero causare gravi ustioni.

Mantenere la valvola del gas chiusa quando l'apparecchio non è in funzione.

Non installare la bombola del gas sotto il barbecue tranne in presenza di un trolley certificato.

Proteggere la bombola dal calore.

Collegare all'apparecchio soltanto una bombola del gas alla volta.

Per installazioni ad incasso, assicurarsi che il barbecue e la bombola siano in una zona sufficientemente ventilata e metterli al riparo dalle intemperie.

Assicurarsi che la zona dove si trovano regolatore e tubo del gas sia libera.

Quando il sistema di fornitura a GPL viene utilizzato in rientranze o aperture, assicurarsi che vi sia un' adeguata ventilazione e che la zona dove viene collocata la bombola sia ben pulita.

L'accumulo di gas in spazzi chiusi può provocare esplosioni e causare gravi ustioni o danni alla proprietà.

COSE DA NON FARE:

- Sporgersi sopra il piano cottura quando si accende il barbecue.
- Lasciare il cibo incustodito sul fuoco.
- Ritardare l'accensione del piano cottura dopo aver aperto il gas.
- Usare o stoccare bombole spray nelle vicinanze del piano cottura in funzione.
- Stoccare bombole spray, benzina o liquidi infiammabili ad una distanza di 450mm dal barbecue.
- Utilizzare detergenti caustici per la pulizia del barbecue.
- Usare il barbecue con la copertina sopra.
- Utilizzare utensili in vetro o plastica.
- Usare l'apparecchio in presenza di vento forte.
- Tentare di smontare la valvola del gas o il regolatore.
- Cercare fughe di gas usando una fiamma.
- Stoccare bombole di gas in casa o in qualsiasi area chiusa.
- Stoccare la bombola del gas in posizione orizzontale (deve sempre essere in posizione verticale).
- Utilizzare il barbecue in interni.
- Muovere il barbecue durante l'utilizzo.
- Permettere che il tubo del gas o altri fili elettrici vengano a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Mettere in funzione la cappa/forno del barbecue sotto la pioggia.
- Utilizzare carbone o qualsiasi altro combustibile solido con questo apparecchio.
- Sconnettere qualsiasi parte del impianto del gas mentre il barbecue è in funzione.
- Utilizzare una bombola arrugginita o ammaccata e con una valvola danneggiata.
- Riempire la bombola del gas oltre al 80% della sua capacità.
- Modificare alcuna parte di questo apparecchio o la misura di qualsiasi fuoco, foro del iniettore o qualsiasi altro componente.
- Ostruire la ventilazione bel barbecue o della valvola.

COSE DA FARE:

- Usando una chiave, stringere tutte le guarnizioni del gas come indicato nelle istruzioni.
- Controllare che il tubo del gas non abbia tagli, crepe e abrasioni, prima dell'utilizzo dell'apparecchio.
- Effettuare una prova per eventuali fughe di gas con una soluzione d'acqua e sapone o con uno stray rivelatore fughe di gas.
- Controllare l'apertura principale, la gola, ogni fuoco e il tubo della fiamma pilota regolarmente per ricercare eventuali nidi di insetti (vespe, formiche o ragni). I nidi sono pericolosi e devono essere rimossi e puliti accuratamente.
- Controllare visivamente le fiamme per assicurarsi che tutti i bruciatori funzionino perfettamente.
- Pulire il vetro della cappa periodicamente.
- Utilizzare il barbecue soltanto su superfici piane.
- Controllare sempre il cibo durante la cottura.
- Riscaldare la superficie di cottura per almeno 10 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Dopo aver cucinato, lasciare accesa la superficie di cottura per altri 10 minuti per bruciare il grasso in eccesso.
- Fare raffreddare il barbecue prima di rimettere il coperchio o la copertina.
- Chiudere la valvola della bombola del gas quando il barbecue non è in funzione.
- Lasciare raffreddare il barbecue prima di riporre il coperchio o la copertina per barbecue.
- Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogli grasso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini. Alcune superfici raggiungibili potrebbero essere molto calde.
- Riempire la bombola del gas nei punti autorizzati.
- Fare sempre riferimento a questo manuale d'istruzioni in caso di dubbi sul montaggio, l'installazione e l'utilizzo.
- Utilizzare guanti protettivi per maneggiare le parti bollenti.
- Chiudere la valvola del gas prima di utilizzare il barbecue.
- Sgrassare periodicamente la vaschetta raccogligrasso e pulire tutto il barbecue almeno due volte all'anno.
- Prima di accendere assicurarsi di aprire completamente la cappa o di rimuovere il coperchio di metallo dell'apparecchio.
- Eseguire accuratamente tutte le istruzioni riguardanti il collegamento del tubo/regolatore.
- Mantenere l'area circostante al barbecue libera da materiali combustibili, benzina, liquidi infiammabili o vapori.

- Se l'apparecchio si dovesse spegnere per qualsiasi ragione, chiudere tutti i pomelli e la valvola della bombola del gas. Attendere 5 minuti prima di provare a riaccendere l'apparecchio.
- Se dovesse esserci un incendio causato da grassi infiammabili, chiudere immediatamente tutti i pomelli di controllo e la valvola della bombola del gas finché il fuoco non si spegne. Rimuovere tutto il cibo dall'apparecchio.
- È necessario effettuare una prova per controllare eventuali fughe di gas prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, ogni volta che viene riempita la bombola del gas o quando il tubo del gas e il regolatore sono stati sganciati dalla bombola o dall'apparecchio. (Fare riferimento alla procedura per il test fughe di gas).

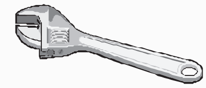
Istruzioni per il montaggio

Prima di iniziare

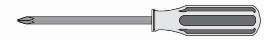
Prendere nota degli attrezzi necessari prima di procedere.

Estrarre i componenti dall'imballo di plastica.

Assicurarsi che non vi siano parti danneggiate o mancanti e, qualora sia necessario, rivolgersi al rivenditore.



Chiave per dadi regolabile



Cacciavite a croc

I trolley sono optional. Seguire accuratamente le istruzioni fornite separatamente con il trolley prima di procedure con il montaggio e l'installazione del Vs. barbecue.

Controllare il tipo di gas

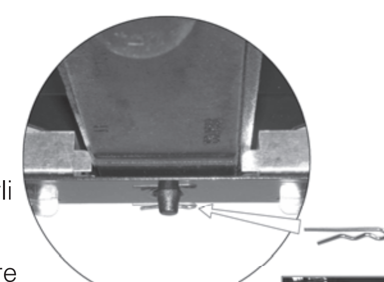
Fare riferimento ai fornitori locali di gas per assicurarsi che il tipo di gas del Vs. barbecue e le informazioni che si trovano sulla targhetta tecnica del prodotto coincidono con la categoria di gas presente nel vostro paese. Fare riferimento alle informazioni tecniche che si trovano nel retro di questo manuale. Se il barbecue non ha la pressione di esercizio corretta, o si hanno dei dubbi a riguardo, rivolgersi al rivenditore di zona prima di procedere.

Controllo dei binari trasversali

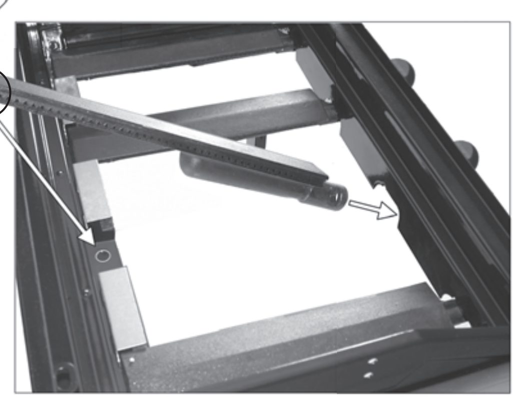
I binari trasversali dovrebbero essere già in posizione. Qualora non lo siano, o si siano spostati durante il trasporto, è necessario riposizionarli come segue: collocare ogni binario trasversale nel pannello di supporto posteriore come mostra la figura. Le viti serrate sul fondo devono collimare con le scanalature del binario di supporto del bruciatore. I binari trasversali sono presenti in tutti i modelli.

Controllo dei bruciatori

I bruciatori dovrebbero essere già fissati alla macchina. Qualora non lo siano, o si siano spostati durante il trasporto, occorre montarli come segue:



Estrarre la clip di tenuta dai bruciatori. Fissare i bruciatori, iniziando dall'estremità anteriore, al gambo delle valvole di controllo nella parte anteriore del barbecue. Fare scendere l'altra estremità del bruciatore fino ad incastrare la sporgenza nel rispettivo foro posizionato nella parte posteriore del barbecue. Posizionare le clip di tenuta nelle sporgenze dei bruciatori per fissarli. Effettuare la procedura dal retro del barbecue, da sotto il pannello nero.

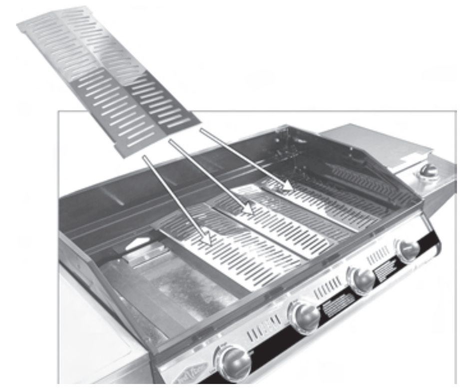


Istruzioni per il montaggio

Fissare i vaporizzatori

I vaporizzatori sono stati studiati per vaporizzare i grassi e succhi della carne. Questi riducono i ritorni di fiamma e danno un ottimo sapore al cibo.

Per installare il vaporizzatore/i, rimuovere il film di plastica o il cartone che lo avvolge, e posizionarlo nel lato destro del barbecue. Posizionare i vaporizzatori nell'area sottostante le griglie in ghisa. Non collocarli sotto una piastra in ghisa perché non funzionerebbero.

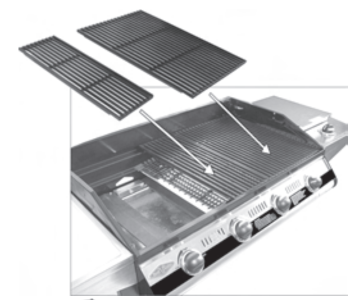


Lo stile dei vaporizzatori potrebbe leggermente differire da modello a modello..

Montaggio delle piastre e griglie di cottura

Si consiglia di collocare la piastra di cottura sulla parte sinistra della macchina (con il foro di scolo nella parte esterna a sinistra). Montare le rimanenti griglie sul lato destro del barbecue. Le griglie devono essere posizionate sopra i vaporizzatori.

Questo apparecchio è stato progettato con un sistema di ventilazione che permette il passaggio dell'aria attraverso il barbecue mentre questo è in funzione. Non collocare piastre di cottura aggiuntive sopra il barbecue, altrimenti si bloccherà la ventilazione e questo potrebbe provocare gravi danni all' apparecchio.

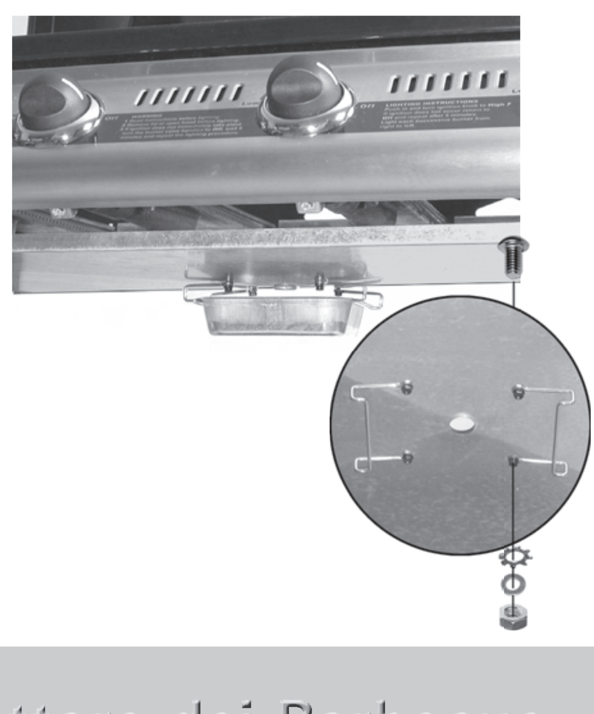




Posizionamento della vaschetta raccogligrasso

Montare la vaschetta raccogligrasso come mostrato nel diagramma sotto. Fissare le staffe del contenitore di scolo alla vaschetta con le viti, dadi e rondelle in dotazione. Inserire il contenitore di scolo nella sua posizione.

Proteggere la vaschetta raccogligrasso con un foglio di aluminio, onde facilitarne la pulizia e ridurne l'usura. Ricordarsi di fare un foro nel centro per agevolare la discesa del liquido nel contenitore di scolo.



Collegamento al barbecue e alla rete

Prima di iniziare

Se non è ancora stato effettuato il controllo sull'etichetta per la verifica del tipo di gas, eseguirlo seguendo i passi indicati a pagina 16.

Non installare l'apparecchio sotto o sopra materiali combustibili. La distanza minima da materiali combustibili è di 450 mm da ogni lato dell'apparecchio.

Occorre effettuare un test di sicurezza e di funzionamento opportuno una volta terminata la fase di installazione.

Il montaggio del tubo flessibile in PVC in dotazione NON deve essere effettuato a temperature superiori ai 60°. Non esporre al calore diretto del sole e non permettere che il tubo entri a contatto con le superfici calde del corpo del barbecue.

Questo barbecue non è approvato per essere utilizzato in veicoli ricreativi o in barche.

Fare riferimento agli enti locali per accertarvi sul tipo di gas del vostro barbecue e per assicurarvi che la placca tecnica riporti il tipo di gas necessario per l'Italia. Tale etichetta si trova sul lato del barbecue. Fare anche riferimento alle informazioni tecniche riportate nell'ultima pagina del manuale. Se il vostro barbecue non ha il tipo di gas opportuno o ha una pressione di esercizio diversa a quella richiesta (o si hanno dei dubbi a riguardo) rivolgersi al proprio rivenditore prima di procedere.

Installazione bombola a GPL portatile

Utilizzare bombole a GPL con una capacità minima di 4 kg e bombole con capacità massima di 15 kg. Assicurarsi che la valvola della bombola e i pomelli del barbecue siano tutti chiusi. Rimuovere eventuali coperchi protettivi dalla bombola. Utilizzare esclusivamente il regolatore e tubo del gas in dotazione (la lunghezza del tubo non deve superare il 1,50 m). Leggere attentamente le istruzioni che accompagnano il kit tubo e regolatore e collegare questi ultimi all'adattatore di entrata del gas in dotazione. Fissare quindi l'attacco sul lato destro del barbecue. Mantenere il tubo ben disteso (senza pieghe). Avvitare bene tutti i giunti di connessione senza stringere eccessivamente. Effettuare il controllo di fughe di gas.



tipico collegamento del regolatore

Scollegamento del gas

Assicurarsi sempre che tutti i pomelli del gas dell'apparecchio, la valvola e dispositivi della bombola siano chiusi prima di scollegare o rimuovere la bombola del gas. Non fumare né utilizzare fiamme aperte nelle vicinanze della bombola durante il collegamento o scollegamento del gas.

Nelle installazioni effettuate in recinzioni, estrarre la bombola del gas dalla sua sede prima di scollegare il gas dall'apparecchio. Stringere tutti i giunti prima ricollocare la bombola.

Collegamento al barbecue e alla rete

Installazioni fisse –GPL

Collegare il gas di rete all'adattatore di entrata del barbecue situato sulla parte destra dell'apparecchio con un tubo flessibile collegato al raccordo a innesto (diametro 10mm). Avvitare bene tutti i giunti di connessione senza stringere eccessivamente. Procedere con il test di fughe di gas.

Stringere tutti i giunti e procedere con il test di fughe di gas

Ogni volta che si effettua un nuovo collegamento del gas o si fa rifornimento e si ricollega la bombola all'apparecchio è opportuno effettuare il test di fughe di gas. Non utilizzare fiamme aperte per controllare le perdite di gas.

Preparare una miscela di acqua e detersivo o sapone, miscelare bene la soluzione.

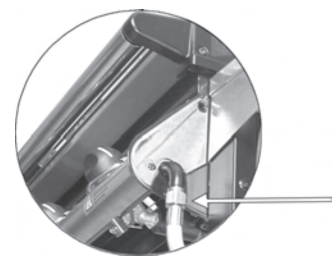
Accertarsi che la valvola del gas della bombola o dell'alimentazione di rete siano chiuse.

Assicurarsi che le valvole del gas del barbecue siano tutte chiuse.

Applicare la soluzione, su ogni giunto del tubo del gas e regolatore, con un pennello o rilevatore di fughe di gas. La presenza di bolle nella soluzione indica la presenza di fughe.

Stringere o sigillare nuovamente tutti i giunti che perdono.

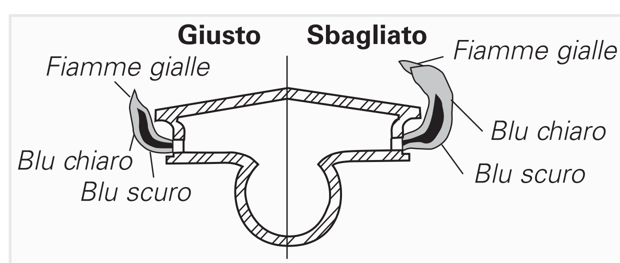
Qualora la perdita sussista contattare il Vs. distributore per avere assistenza.



Verificare il funzionamento corretto dei bruciatori

Seguendo le istruzioni per l'accensione, accendere ogni bruciatore e verificare che vi sia una fiamma nitida blu con piccole punte di giallo.

L'eccesso di punte gialle si regola mediante la vite posta sul fianco dell'innesto dei bruciatori. Avvitare ruotando in senso antiorario per eliminare il giallo dalla fiamma. Qualora questa operazione non sia sufficiente a correggere il difetto rivolgersi al rivenditore.



Utilizzo del barbecue

Prima di accendere il barbecue

Effettuare i seguenti controlli

- Assicurarsi che tutti i giunti di connessione al gas siano ben collegati e sia stato effettuato il test di fughe. Controllare bene i regolatori del gas, che vengono fissati avvitando semplicemente con le mani, per assicurarsi che il collegamento sia sicuro.
- Accertarsi che le superfici di cottura siano ben pulite e nitide.
- Tutti pomelli del gas devono trovarsi in posizione OFF.
- Controllare che la valvola del gas sia aperta.
- La cappa o il coperchio devono essere sollevati dalla superficie di cottura del barbecue prima dell'uso. Non lasciare cappa o coperchio chiusi durante l'accensione: i gas che si sviluppano all'interno potrebbero diventare pericolosi.

Accensione del barbecue





Il vostro barbecue è dotato di un dispositivo di sicurezza che impedisce che i pomelli vengano accesi accidentalmente. Premere il pomello completamente per sbloccare il dispositivo di bloccaggio dei pomelli.

1. Premere e mantenere premuto il pomello destro girando leggermente in senso antiorario fino a che il meccanismo raggiunge la posizione di accensione (ore 14). In questa posizione si ha l'alimentazione del gas.
2. Girare il pomello tenendo premuto fino alla posizione "High" (ore 12).
3. L'accensione si percepisce attraverso un click seguito dall'accensione del bruciatore principale.

Continuare a ruotare il pomello leggermente fino all'arresto in posizione "High".

Se il bruciatore è allineato rilasciare il bruciatore.

È possibile accendere gli altri bruciatori successivamente, da destra a sinistra.

Se il bruciatore non si accende

Tenere il pomello premuto e ruotarlo in senso orario per arrivare in posizione OFF. Attendere 5 minuti prima di ripetere il passi 1-3. In caso di mancata accensione dei bruciatori contattare il rivenditore prima di procedere.

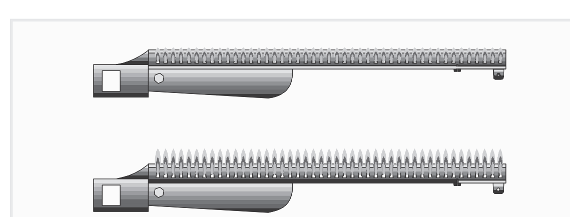


Accensione manuale

Premere e ruotare il pomello destro in senso antiorario fino a raggiungere la posizione HIGH, accendere successivamente il bruciatore attraverso la fenditura tra la parte frontale della vaschetta raccogligrasso e la macchina.

Controllo dei bruciatori

È possibile ruotare il pomello scegliendo la posizione desiderata tra Low, Medium o High ("fuoco basso", "medio" o "alto"). No premere il pomello in questa fase.



Utilizzo del barbecue

Preparazione delle piastre e griglie

Le griglie porcellanate fornite con il barbecue non richiedono alcun trattamento prima dell'utilizzo: lavarle semplicemente con acqua e sapone, asciugarle e posizionarle sul barbecue.

Spegnimento del bruciatore



Premere e tenere il pomello premuto mentre si gira in senso orario fino a raggiungere la posizione OFF.

Dopo l'uso

Si consiglia di lasciare il barbecue acceso per circa 10 minuti dopo aver finito la cottura. In questo modo il cibo in eccesso e i residui di olio si bruceranno agevolando la pulizia dell'apparecchio.

1. Chiudere tutti i pomelli e la valvola della bombola.
2. Fare raffreddare il barbecue.
3. Pulire il contenitore raccogligrasso e le superfici di cottura.

Metodo di cottura a fuoco diretto

Utilizzato solitamente nella cucina con barbecue. Posizionare il cibo nel fornello con griglia. Potrebbero esserci fiammate eccessive, controllare quindi costantemente il cibo, durante la cottura, attraverso la cappa. Metodo di cottura consigliato per cucinare bistecche, costolette, salsiccia e hamburger.

Metodo di cottura a fuoco indiretto

È possibile cucinare a fuoco indiretto in presenza di una cappa. Attraverso il sistema di cottura indiretta il calore praticamente non entra a contatto con il cibo. Il cibo viene posizionato sulla griglia

ma il bruciatori sottostanti a questa vengono spenti e si utilizzano soltanto i bruciatori della parte di cottura con piastra. La cappa si chiude per trattenere il calore e l'umidità. Attraverso questo sistema il calore circola intorno al cibo, cucinando per convezione. Il vapore viene intrappolato all'interno del vostro "forno da esterno", i vapori di cottura scenderanno in maniera uniforme sul cibo facendolo cuocere più lentamente.

La cottura indiretta è molto simile alla preparazione di cibi in un forno tradizionale, è consigliabile per cucinare con il girarrosto: arrosti, pollame, verdure e pesce intero.

Per cucinare l'arrosto si consiglia di utilizzare un contenitore per arrosto e una teglia da forno alta almeno 35 mm. Le teglie più sottili si riempiono velocemente e il contenuto potrebbe traboccare causando ritorni di fiamma.

Funzionamento ottimale del barbecue

Fase di preriscaldamento

Preriscaldare il barbecue prima di cucinare, come si fa con un normale forno, per migliorare i risultati di cottura. Con la cappa giù il barbecue si preriscalda più velocemente, questa, infatti, trattiene il calore in maniera molto efficiente.

Mantenimento della giusta temperatura di cottura

Non superare la temperatura massima indicata nel misuratore. Utilizzare il barbecue ad una temperatura superiore potrebbe danneggiare l'apparecchio. La cappa è studiata per trattenere il calore richiede, quindi, un continuo controllo.

Le seguenti tabelle indicano il calore e i tempi di cottura per i vari tipi di carne nonché la regolazione dei fornelli per raggiungere tali risultati.

Due fuochi	Entrambi i bruciatori leggermente sotto fuoco medio
Tre fuochi	Bruciatore centrale spento I due bruciatori esterni a fuoco medio
Quattro fuochi	Due bruciatori interni spenti Due bruciatori esterni a fuoco medio
Cinque fuochi	Tre bruciatori interni spenti Un bruciatore esterno a fuoco alto Un bruciatore esterno a fuoco medio

Tipo di carne	Temperatura di cottura	Tempi di cottura indicativi
Manzo	180°C	45-55 min per kg
Agnello	180°C	45-55 min per kg
Maiale	170°C	55-60 min per kg
Vitello	160°C	40-50 min per kg
Pollame	180°C	40-50 min per kg
Fruttie di mare	150°C	20-30 min per kg

Il termometro per carne sarà molto utile per il controllo della cottura. Le carni tipo il manzo, l'agnello, il vitello e il maiale andrebbero cotte a 70°C a fuoco medio. Il pollo e il tacchino andrebbero cotti a 85-90°C.

Non utilizzare più di 2 bruciatori alla volta quando si cuoce a fuoco alto. In linea di massima, per un barbecue a 4 fuochi moderare la temperatura come segue:

Due fuochi a fuoco basso raggiungono i 150°C

Due fuochi a fuoco medio raggiungono i 195°C

Due fuochi a fuoco alto raggiungono i 240°C

Quando il tempo è freddo e ventilato la quantità di calore richiesta è più alta.

Infine, cercare di non sollevare la cappa durante la cottura per mantenere la temperature costante e ridurre i tempi di cottura.



Non permettere che il barbecue si surriscaldi per evitare di danneggiare alcuni componenti dello stesso.

Pulizia del barbecue

Superfici con rivestimento di smalto vetroso e frontalino del barbecue

Nonostante il processo di porcellanatura mantenga la lucidità divenendo resistente anche alle intemperie, è comunque necessario pulire tali superfici regolarmente. Dopo l'utilizzo del barbecue, lavare le superfici con acqua e sapone. Evitare l'uso di pulitori caustici. I barbecue custoditi in ambienti marini richiedono una pulizia e manutenzione frequente. Lavare regolarmente, risciacquare e asciugare prima di coprire. (In ambienti marini il deterioramento è molto più veloce: questo non è coperto da garanzia).

Piastre e Griglie

Molti cibi acidi, marinature, succhi e salse hanno un elevato contenuto di acidi che potrebbero, a lungo andare, attaccare la superficie delle piastre e griglie, se queste non vengono rimosse dopo la cottura.

- Dopo l'uso, rimuovere tutti i residui solidi dalle superfici di cottura con l'aiuto di una spazzola di ottone o una paglietta di plastica. Rimuovere strofinando i rimanenti residui con della carta da cucina.
- Lavare delicatamente le griglie con una spugna morbida e una soluzione di acqua calda e detersivo liquido delicato. Per la pulizia di griglie di cottura non utilizzare pulitori caustici, forti o chimicamente abrasivi. Fare riferimento ai consigli del produttore per la pulizia prima dell'uso.
- Rivestire le griglie con uno strato di olio da cucina. Questo aiuterà a proteggere le superfici.
- Non utilizzare attrezzi di metallo per la pulizia delle superfici di cottura porcellanate. Utilizzare unicamente una spazzola a doppio o triplo uso per rimuovere i residui.

Non pulire le superfici di cottura in lavastoviglie. Per i residui e il grasso più ostinati non utilizzare la lana di acciaio o raschiatori in metallo. Utilizzare detergenti concentrati o detersivi in polvere.

Vaschetta raccogligrasso

Posizionare un foglio di alluminio sulla vaschetta raccogligrasso principale e pulire entrambi i contenitori a intervalli regolari per prevenire un eccessivo accumulo di grasso, che potrebbe causare incendi non coperti dalla garanzia.

Non rimuovere la vaschetta raccogligrasso quando il barbecue è caldo. Estrarla e pulirla dopo che il barbecue si è raffreddato..

Bruciatori

- Controllare regolarmente l'apertura principale, la gola e il venturi di ogni bruciatore per cercare eventuali nidi di insetti (per esempio di vespe, formiche o ragni). I nidi sono pericolosi: occorre rimuoverli e pulire bene la superficie.
- Estrarre periodicamente i bruciatori e pulire con acqua, sapone e una spazzola metallica per togliere le ostruzioni dai fori. Riposizionare i bruciatori e asciugare accendendoli uno dopo l'altro per evitare che si corrodano.



Stoccaggio del barbecue

Quando il barbecue viene depositato per periodi molto lunghi, assicurarsi che tutti i comandi e le valvole della bombola siano chiusi. Se il barbecue viene depositato all'interno estrarre la bombola del gas e depositarla all'esterno in un luogo ben ventilato.

Le bombole del gas devono essere depositate all'esterno, fuori dalla portata dei bambini e mai in un palazzo, garage o area chiusa.

Coprire il barbecue, quando non viene utilizzato, con una copertina in PVC disponibile come accessorio. Controllare costantemente e stringere tutti i dadi e le viti del barbecue e trolley.

Cura e manutenzione

Provvedere alla manutenzione dell'apparecchio che dovrà essere effettuata da personale competente ogni 2 anni per garantire un uso continuo e sicuro del barbecue. (La garanzia non copre la manutenzione). I pezzi di ricambio sono disponibili presso il Vs. rivenditore o produttore.

	Ogni volta	Ogni 6 mesi	Da personale autorizzato ogni 2 anni
Controllare che non vi siano crepe e fughe nel tubo del gas	✓		
Controllare che tutti i raccordi del gas siano ben stretti	✓		
Pulire tutto il barbecue		✓	
Controllare e stringere tutti i dadi del barbecue e trolley		✓	
Pulire e controllare tutti i vaporizzatori		✓	
Pulire e controllare i bruciatori del barbecue		✓	
Pulire e controllare gli iniettori del gas e controllare le valvole			✓
Controllare il funzionamento del sistema di accensione			✓

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Verifica
Il barbecue non si accende	Il sistema di ignizione non funziona	Controllare se vi sono delle scintille visibili nella sonda di accensione – se non vi sono scintille quando si gira il pomello di controllo sarà necessario provvedere alla manutenzione o riparazione del pezzo. Contattare il vostro rivenditore.
	Il gas viene alzato troppo velocemente	Aspettare almeno 5 secondi perché il gas riesca a passare attraverso il bruciatore prima del accensione.
	Nessun flusso di gas	Controllare che la valvola della bombola sia spenta Controllare che i morsetti del bruciatore non siano ostruiti Controllare che gli iniettori del gas siano puliti e non siano ostruiti
	Bruciatori non montati correttamente	Controllare che i bruciatori siano posizionati correttamente nel frontalino del barbecue.
	Morsetti dei bruciatori o gola ostruiti	Controllare che i bruciatori non siano ostruiti da ragnatele o nidi di insetti.
Il barbecue si accende ma si spegne immediatamente dopo l'accensione	Rifornimento di combustibile spento	Aprire la valvola del gas della bombola (GPL/Propano)
	La bombola del gas è vuota o quasi vuota	Riempire la bombola con il gas (GPL/Propano)
	Attorcigliamento del tubo del gas	Controllare che il condotto del gas non sia attorcigliato
	Il vento o la brezza stanno impediscono l'operazione	Assicurarsi che il barbecue sia protetto in una posizione lontano dal vento
I bruciatori non si accendono uno dopo l'altro		Controllare che il canale di accensione trasversale sia ben posizionato. Controllare che i morsetti del bruciatori non siano ostruiti
Livello basso della fiamma o uscita di calore minima		Controllare che l'iniettore del gas sia GPL

Garanzia

Qualora vi siano delle parti con difetti di fabbricazione o materiali difettosi, La Beefeater o il suo distributore provvederà a riparare o sostituire la parte difettosa in omaggio entro il periodo stabilito dalla garanzia.

Contattare il vostro rivenditore autorizzato Beefeater per avere dettagli sul distributore in Italia.

Tenere tutti i dati tecnici dell'apparecchio nello spazio apposito per accelerare le pratiche di reclamo del Vs. prodotto in garanzia. Custodire questo manuale per riferimento futuro.

Parti non coperte da garanzia

Ridurre al massimo l'esposizione dell'apparecchio alle intemperie. Una volta raffreddato e pulito, depositare il barbecue con la copertina. Sono disponibili come accessori copertine in PVC che garantiranno molti anni di funzionamento del prodotto senza problemi.

Questa garanzia non copre i danni dovuti ad un mal funzionamento o perdita causata da:

- Mancanza di manutenzione, abuso, negligenza, uso scorretto, incidente o installazione impropria di questo apparecchio.
- Graffi, ammaccature, corrosione, sbiadimento causato dal calore, pulitori chimici o scriccatura sulle parti porcellanate.
- Corrosione o danno causato da incendi, insetti, intemperie o grandine. NOTA: Quando il barbecue non viene utilizzato occorre coprirlo sempre con una copertina.
- Il normale uso, pulizia e logorio del prodotto. Le telefonate di servizio per questi problemi sono a carico del cliente.
- Ruggine alle piastre in ghisa, griglie e bruciatori.

  NOTA: rimuovere la ruggine con carta assorbente e ricoprire la superficie di cottura con olio da cucina. Fare riferimento al manuale per la manutenzione delle superfici di cottura in ghisa. Coprire sempre i piani di cottura quando il barbecue non viene utilizzato.
- Uso commerciale del barbecue.
- Riparazioni non autorizzate durante il periodo di garanzia.
- Spese di rimozione o re-installazione.
- Crepe e logorio delle parti in legno causate dalle intemperie, calore, insetti, prodotti chimici, cibi o succhi acidi.

Condizioni di garanzia

1. Il barbecue viene consegnato presso il magazzino del distributore della Beefeater o presso agenti o rivenditori autorizzati e le spese di trasporto vengono pagate dal proprietario della merce. Viene declinata ogni responsabilità per la perdita o danni subiti durante il trasporto.
2. L'apparecchio viene installato da personale qualificato, la messa in funzione e manutenzione deve essere eseguita seguendo le istruzioni fornite con il barbecue. Le riparazioni o manutenzione verranno eseguite da personale autorizzato.
3. L'installazione deve essere eseguita nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di gas, elettricità ed edilizia stabilite a livello territoriale o regionale.
4. Non possono effettuarsi alterazioni o riparazioni senza il previo consenso del distributore. Tali riparazioni o sostituzioni non permettono l'estensione del periodo di garanzia.
5. Mostrare la prova di acquisto insieme alla carta di garanzia come verifica della data di acquisto del prodotto e per stabilire il periodo di garanzia. Questa garanzia copre soltanto l'acquirente del prodotto.
6. Il periodo di garanzia viene calcolato dalla data di acquisto.
7. Laddove questa garanzia sia incompatibile con qualsiasi legge territoriale, prevalgono i diritti prescritti dalla legge del consumatore.
8. Le parti installate da produttori di altri prodotti invaliderà questa garanzia.

SERIE DISCOVERY	
Termini di Garanzia	
Telaio del barbecue	5 anni
Bruciatori in ghisa	3 anni
Piani di cottura porcellanati	5 anni
Valvole	3 anni
Sistema di ignizione	1 anno
Vaporizzatori	1 anno
Tutte le altre parti	1 anno
Cappe	
Telaio cappa	3 anni
Tutte le altre parti	1 anno
Bruciatori	
Corpo del bruciatore	1 anno
Bruciatore	1 anno
Parti in ghisa legata	1 anno
Tutte le altre parti	1 anno
Trolley	
Parti in acciaio galvanizzato	1 anno
Parti in legno	1 anno
Tutte le altre parti	1 anno

Servizio di assistenza al cliente

Per agevolare il Ns. servizio di assistenza al cliente compilare le seguenti informazioni e tenerle alla portata di mano quando ci contattate per avere assistenza. Custodire comunque sempre la ricevuta o prova di acquisto del prodotto. Al momento della richiesta di garanzia per il vostro apparecchio inviare copia della ricevuta o prova di acquisto. Non verranno accettati reclami di garanzia senza prova di acquisto del prodotto.

Numero del modello	
Numero di serie	
Rivenditore	
Data di acquisto	

BeefEater Sales International

Visitate il nostro sito internet: www.beefeaterbbq.com

per avere maggiori informazioni sul Vs. distributore BeefEater, o inviate una e-mail a: mail@beefeaterbbq.com

Οδηγίες για ασφαλή λειτουργία

ΠΡΟΣΟΧΗ:Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με ασφάλεια. Αν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες, υπάρχει κίνδυνος σοβαρής σωματικής και υλικής βλάβης. Παρακαλείσθε, να διαβάσετε τις οδηγίες πριν τη λειτουργία της συσκευής.

Καλό είναι να έχετε πάντα εύκαιρες τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Για την ασφάλειά σας
1. Μην τοποθετείτε το μπάρμπεκιου κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
2 Μην αποθηκεύετε τις αχρησιμοποίητες φιάλες υγραερίου κοντά στη συσκευή.

Για την ασφάλειά σας
Εαν σας μυρίσει υγραέριο
1. Κλείστε τη φιάλη υγραερίου
2. Σβήστε οποιαδήποτε φλόγα
3. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής
4. Εαν η μυρωδιά του αερίου παραμένει, καλέστε ένα τεχνικό υγραερίου.

Οδηγίες Ασφαλείας

Προσοχή: Εαν επιθυμείτε να εντοιχίσετε το μπάρμπεκιου, σας προτείνουμε να απευθυνθείτε σε ειδικό τεχνικό ο οποίος θα αναλάβει τον εντοιχισμό.
Προσοχή: Κρατήστε μακριά τα παιδιά όταν η συσκευή λειτουργεί και πολλά από τα τμήματά της είναι πολύ ζεστά.

Προσοχή: Ηλεκτρικά αξεσουάρ

Αν χρησιμοποιείτε για παράδειγμα ηλεκτρική σούβλα-μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα πληροί τα ευρωπαϊκά πρότυπα σε ότι αφορά τα βολτάζ.

Το μίγμα της φιάλης υγραερίου είναι μίξη προπανίου και βουτανίου και είναι η κλασσική φιάλη των 10 kg.

Ασφάλεια της φιάλης υγραερίου

Αποθηκεύετε τις φιάλες υγραερίου σε εξωτερικούς χώρους και όχι σε κλειστούς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
- Τοποθετήστε πάντα τη φιάλη υγραερίου σε όρθια θέση.
- Μην αποθηκεύετε τις έξτρα φιάλες υγραερίου κάτω ή κοντά στο μπάρμπεκιου.
- Στη περίπτωση που γεμίζετε τις φιάλες υγραερίου, μην τις γεμίζετε πέρα του 80% της χωρητικότητάς του.

Εαν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, φροντίστε η βαλβίδα τις φιάλης να είναι κλειστή.

Μην τοποθετείτε τη φιάλη υγραερίου κάτω από τη συσκευή του μπάρμπεκιου, εκτός και αν υπάρχει
ειδική προβλεπόμενη θέση στο κάτω μέρος της συσκευής.
Μην εκθέτετε την φιάλη σε υψηλές θερμοκρασίες.
Μόνο μια φιάλη υγραερίου τη φορά πρέπει να συνδέεται με τη συσκευή.
Στην περίπτωση που θέλετε να εντοιχίσετε τη συσκευή πρέπει να προβλέψετε την ύπαρξη καλού εξαερισμού και εύκολης πρόσβασης στις συνδέσεις της παροχής αερίου.
Αν συσωρρεύονται ατμοί υγραερίου από τον κακό εξαερισμό υπάρχει μεγάλος κίνδυνος για έκρηξη.

ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ

- Να ψεκάζετε με σπρεϊ κοντά στη ψηστιέρα όσο βρίσκεται σε λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος φωτιάς.
- Να χρησιμοποιείτε καθαριστικά της συσκευής που περιέχουν καυστικό.
- Να θέτετε σε λειτουργία το μπάρμπεκιου όταν έχετε το κάλυμμα της συσκευής επάνω.
- Να χρησιμοποιείτε γυάλινα ή πλαστικά σκεύη.
- Να προσπαθήσετε να κάνετε μόνοι σας προσαρμογές ή επισκευές στις βαλβίδες ελέγχου ή στο λάστιχο του ρυθμιστή.
- Να ελέγχετε τυχόν ύπαρξη διαρροής με αναμμένο σπίρτο.
- Να αποθηκεύετε τη φιάλη υγραερίου σε κλειστό χώρο.
- Να τοποθετείτε την φιάλη υγραερίου σε πλάγια θέση.
- Να λειτουργείτε το μπάρμπεκιου σε κλειστό χώρο.
- Να μετακομίζετε τη ψηστίερα όταν είναι σε λειτουργία.
- Να έρχεται σε επαφή το λάστιχο του ρυθμιστή με τμήματα του μπάρμπεκιου που θερμαίνονται υπερβολικά.
- Να χρησιμοποιούν τη συσκευή μικρά παιδιά.
- Η συσκευή να έρθει σε επαφή με νερό όταν είναι σε λειτουργία διότι υπάρχει κίνδυνος να σπάσει το τζάμι που βρίσκεται στο καπάκι της ψηστιέρας.
- Να χαλαρώσετε οποιαδήποτε σύνδεση όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Να συνδέσετε τη ψηστιέρα σας με φιάλη υγραερίου που είτε παρουσιάζει οξείδωση ή είναι «χτυπημένη» ή να έχει βλάβη στη βαλβίδα.
- Να ξαναγεμίζετε τη φιάλη πέρα του 80% της χωρητικότητάς της.
- Να καπνίζετε όταν αποσυνδέετε τη φιάλη από τη συσκευή.
- Να κάνετε οποιαδήποτε μετατροπή της συσκευής.

ΠΡΕΠΕΙ

- Να ελέγχετε τις συνδέσεις στο σύστημα παροχής υγραερίου κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Να ελέγχετε το λάστιχο του ρυθμιστή για τυχόν σκασίματα, να βεβαιώνεστε ότι οι συνδέσεις δεν είναι χαλαρές.
- Να ελέγχετε για τυχόν διαρροές με σαπωνοδιάλυμμα.
- Να καθαρίζετε το εσωτερικό των καυστήρων και τους αυλούς (venturi) από έντομα και ιστούς.
- Να βλέπετε αν πράγματι βγαίνει φλόγα από τους καυστήρες που ανάψατε.
- Να καθαρίζετε συχνά το τζάμι του καπακιού.
- Να τοποθετείται τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια.
- Να επιβλέπετε συχνά το ψήσιμο των κρεατικών όταν μπάρμπεκιου είναι σε λειτουργία.
- Πάντα να προθερμαίνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.
- Αφότου ολοκληρώσετε το ψήσιμό βάλετε τη ψηστιέρα να λειτουργήσει στη θέση High για 10 λεπτά. Ετσι θα καούν τα λίπη.
- Να αφήσετε το μπάμπεκιου να κρυώσει μετά από κάθε ψήσιμο για να βάλετε το κάλυμμα του.
- Να καθαρίζετε συχνά το συρτάρι του λιποσυλλέκτη.
- Να κρατήσετε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Να προμηθεύεστε τις φιάλες υγραερίου από γνωστές εταιρείες διανομής φιάλων.
- Να ανατρέχετε στο φυλλάδιο οδηγιών κάθε φορά που προκύπτει ερώτημα στη συναρμολόγηση και λειτουργία της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια όταν ψήνετε.
- Να ανάβετε τη ψηστιέρα πάντα με το καπάκι ανοικτό.
- Να χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σε καλά αερίζομενους χώρους.
- Να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες που αφορούν τη σύνδεση της φιάλης πάνω στη συσκευή.

- Στην περίπτωση που θέλετε να σταματήσετε τη λειτουργία της ψηστιέρας, πρώτα κλείνετε όλα τα κουμπιά της κονσόλας και μετά τη στρόφιγγα της φιάλης. Περιμένετε γύρω στα 5 λεπτά αν θέλετε να επαναλειτουργήσετε τη συσκευή.
- Πρέπει να επιβλέπετε πάντα τη ψηστιέρα κατά τη λειτουργία της. Οταν ψήνονται λιπαρά κρέατα κατά πάσα πιθανότητα να υπάρχουν αναφλέξεις. Οι ζημιές και οι βλάβες που προκύπτουν από τέτοιες αναφλέξεις δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
  Για να αποφύγετε τυχόν μικρές φλόγες από τα φουντώματα τις φωτιάς πρέπει να σβήσετε τη ψηστιέρα. Πρώτα να βάλετε στη θέση Off τα κουμπιά της κονσόλας και μετά να κλείσετε τη στρόφιγγα της φιάλης. Βγάλτε τα κρέατα από τη σχάρα.
- Ελέγξετε τη συσκευή για τυχόν διαρροές πριν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και κάθε φορά που αλλάζετε τη φιάλη ή την αποσυνδέετε από τη συσκευή.

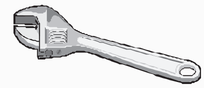
Οδηγίες Συναρνολόγησης

Πριν ξεκινήσετε

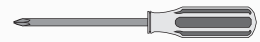
Τη συναρμολόγηση δείτε ποια εργαλεία θα σας χρειαστούν.

Ελέγξετε αν λείπουν κάποια κομμάτια.

Για τη συναρμολόγηση του ξύλινου τρόλεϊ θα βρείτε τις οδηγίες στο κουτί του.



Κλειδί



Σταυροκατσάβιδο

Ελεγχος του τύπου του υγραερίου

Ελεγξετε τον τύπο του υγραερίου με τον οποίο λειτουργεί το μπάρμεκιου και αν αυτός συμφωνεί με τα στάνταρντς της χώρας. Ο τύπος του αερίου αναγράφεται σε μια ετικέτα στο πλαϊ της ψηστιέρας. Για οποιαδήποτε πληροφορία καλέστε τον αντιπρόσωπο.

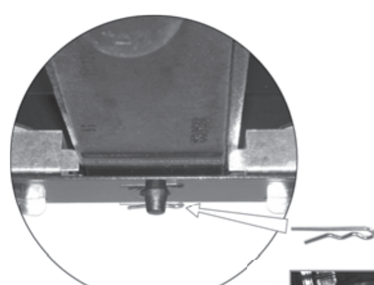
Ελεγχος των διανεμητών φλόγας

Τα κανάλια διανομής της φλόγας πρέπει να είναι στη θέση τους.

Εαν έχουν μετακινηθεί κατά τη μεταφορά, φροντίστε να τα επανατοποθετήσετε ως εξής: βάλτε το κάθε διανεμητή στις εσοχές που υπάρχουν στο πίσω μεταλλικό πλαίσιο όπως δείχνει η φωτό.

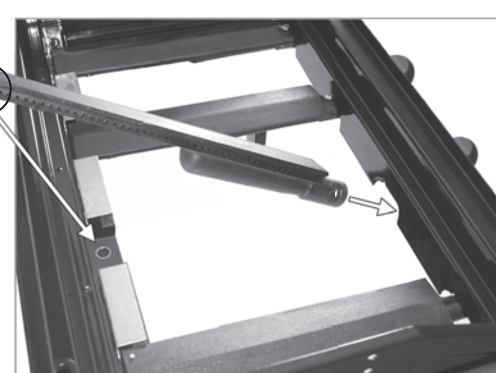
Οι διανεμητές της φλόγας είναι απαραίτητοι για όλα τα μοντέλα.

Ελεγχος καυστήρων



Οι καυστήρες πρέπει να είναι τοποθετημενοι στη θέση τους. Στη περίπτωση που αυτοί έχουν μετακινηθεί μπορείτε να τους επανατοποθετήσετε ως εξής:

Απονακρύνετε το κλιπ που τους συγκρατεί επάνω στη μεταλλική βάση. Βάλτε πρώτα το ανοικτό μπροστινό μέρος του καυστήρα μέσα στο μπεκ και μετά βάλτε το πίσω μέρος (όπου υπάρχει μια μικρή προεξοχή) μέσα στη εσοχή που υπάρχει στη μεταλλική βάση.

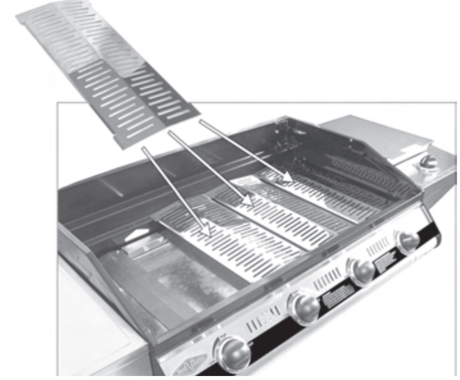


Οδηγίες Συναρνολόγησης

Τοποθετώντας την επιφάνεια των εξατμιστών

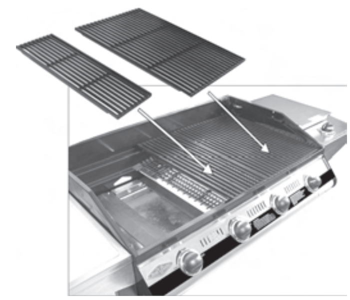
Οι εξατμιστές είναι σχεδιασμένοι να εξαερώνουν πάνω στην επιφάνειά τους τα λίπη και να δίνουν στο κρέας τη νοστιμιά του μπάρμεκιου χωρίς να υπάρχουν αναφλέξεις.

Η επιφάνεια των εξατμιστών τοποθετείται κάτω από τη σχάρα και όχι κάτω από την πλάκα, δηλ. τοποθετείται στη δεξιά πλευρά του μπάρμπεκιου.



Σημειώστε: Το στυλ της επιφάνειας των εξατμιστών μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο του μπάρμπεκου.

Πλάκα και Σχάρα



Βάλτε την πλάκα στην αριστερή πλευρά του μπάρμπεκιου και τη σχάρα στη δεξιά, πάνω από την επιφάνεια των εξατμιστών.

Μην τοποθετείτε εξτρα σχάρες και πλάκες πάνω από την επιφάνεια ψησίματος διότι θα εμποδίζουν τον καλό εξαερισμό της συσκευής.

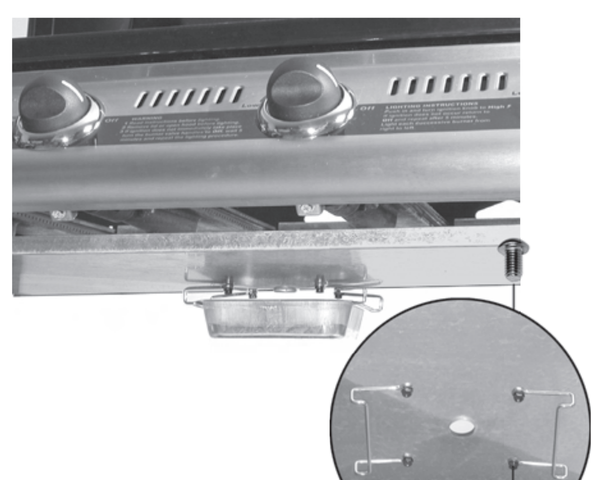


Δίσκος- Λιποσυλλέκτη

Συναρμολογήστε το δίσκο λιποσυλλεκτη όπως δείχνει το σχεδιάγραμμα.

Βιδώστε κάτω από το μέγαλο δίσκο λιποσυλλέκτη τα δύο στηρίγματα. Σύρτε το μικρό δοχείο λιποσυλλέκτη ανάμεσα στα στηρίγματα.

Για τον εύκολο καθαρισμό του δίσκου βάλτε στην επιφάνεια του αλουμινόχαρτο. Μη ξεχάσετε να ανοίξετε μια μικρή τρύπα στη μέση για να στραγγίζουν τα λιπη στο μικρό λιποσυλλεκτη.



Σύνδεση Του Μπάρμπεκιου με τη Φιάλη Υγραερίου

Πριν ξεκινήσετε τη σύνδεση

Ελέγξετε την ετικέτα που αναφέρει τον τύπο υγραερίου με τον οποίο λειτουργεί η συσκευή που υπάρχει στο πλάϊ της.

Να μην τοποθετείτε τη ψηστίερα δίπλα από εύφλεκτα υλικά.

Δοκιμαστέ τη συσκευή πριν την ανάψετε.

Το λάστιχο του ρυθμιστη ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ εκτίθεται άμεσα στις ακτίνες του ηλίου, ΟΥΤΕ να έρχεται σε επαφή με τα τμήματα της συσκευής που θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της.

Το μπάρμπεκιου δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται πάνω σε σκάφος.

Φιάλη Υγραερίου

Η φιάλη αερίου που χρησιμοποιεί είναι η γνωστή φιάλη υγραερίου των 10 κιλών. Για να συνδέσετε τη φιάλη πρέπει όλοι οι διακόπτες και οι στρόφιγγα της φιάλης να είναι κλειστοί. Προσαρμόστε το λάστιχο του ρυθμιστή . Θα το βρείτε μέσα στη συσκευή κατά την αγορά της. Το λάστιχο του ρυθμιστή δεν πρέπει να ξεπερνά το 1.50m. Αφού συνδέσετε το λάστιχο δείτε μήπως κάνει κόμπους. Δοκιμάστε για τυχόν διαρροές.



Αποσυνδέοντας τη Φιάλη Υγραερίου

Για την αποσύνδεση της φιάλης φροντίστε όλοι οι διακόπτες της ψηστιέρας είναι στη θέση Off και η στρόφιγγα της φιάλης κλειστή.

Οταν αποσυνδέετε τη φιάλη δεν πρέπει να καπνίζετε.

Οταν το μπάρμπεκιου είναι εντοιχισμένο, πρέπει να βγάλετε τη φιάλη από το σημείο που έχει εντοιχιστεί και μετά να την αποσυνδέσετε.

Σύνδεση Του Μπάρμπεκιου με τη Φιάλη Υγραερίου

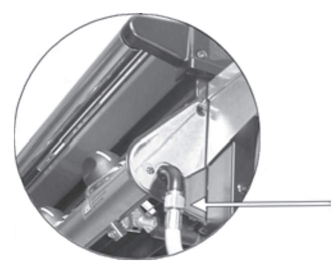
Ελεγχος των Ενώσεων και Διαρροών

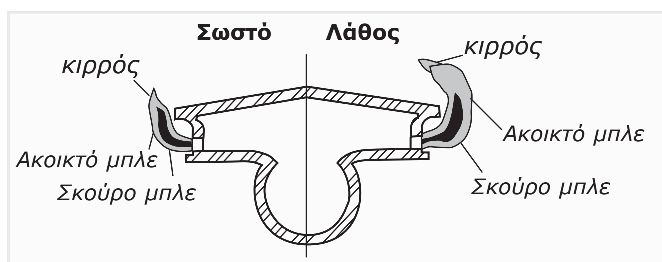
Κάθε φορά που συνδέετε και αποσυνδέετε τη φιάλη πρέπει να ελέγχετε τυχόν διαρροές. Μην κάνετε τη δοκιμή ανάβοντας σπίρτο.

Για να ελέγξετε αν υπάρχει διαρροή χρησιμοποιήστε σαπωνοδιάλυμα το οποίο θα απλώσετε πάνω στις συνδέσεις με ένα πινέλο. Αν παρατηρήσετε ότι βγαίνουν φυσαλλίδες τότε υπάρχει διαρροή. Σφίξτε τις ενώσεις. Αν η διαρροή παραμένει καλέστε κάποιον ειδικό.

Σωστή λειτουργία των καυστήρων

Η σωστή φλόγα που πρέπει να βγαίνει από τον καυστήρα πρέπει να είναι χρώματος μπλε και κίτρινο στις άκρες. Αν η φλόγα είναι υπερβολικά κίτρινη στις άκρες, μπορείτε να τη ρυθμίσετε από τη βίδα που υπάρχει στο πλαϊ του καυστήρα. Στρίψτε τη βίδα με φορά αντίθετη από τη φορά των δεικτών του ρολογίου.





Η χρήση της συσκευής

Πριν ανάψετε την συσκευή

Εκτελέστε τους κάτωθι ελέγχους

- Σιγουρευτείτε οτι όλες οι ενώσεις του υγραερίου είναι σφικτές και έχει γίνει έλεγχος διαρροής υγραερίου. Οι ρυθμιστές υγραερίου που σφιγγουν επάνω στο λάστιχο με το χέρι, πρέπει να ελεχθούν ώστε η ένωση να είναι σφικτή. Μερικοί ρυθμιστές για να σφίξουν απαιτείται σταυροκατσάβιδο.
- Ελέγξετε τις επιφάνειες ψησίματος να είναι καθαρές.
- Οι διακόπτες να είναι στη θέση off.
- Ανοίξετε την στρόφιγγα της φιάλης υγραερίου.
- Το καπάκι της συσκευής και άν έχετε πλευρική εστία να είναι ανοικτό για αποφυγή συσσώρευσης υγραερίου που δημιουργεί επικίνδυνες καταστάσεις.

Ανάβοντας την συσκευή

Η συσκευή έρχεται με ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας που αποτρέπει το άναμμα των καυστήρων από λάθος χρήση. Ο διακόπτης πρέπει να πιεστεί προς τα μέσα για να επιτραπεί να γυρίσει αριστερά.



1. Πιέστε και κρατείστε μέσα τον διακόπτη που βρίσκεται στη άκρη δεξιά θέση της συσκευης και ταυτοχρόνως στρίψετε τον αντίθετα της φοράς των δεικτών του ρολογιού έως ότου ο διακόπτης έρθει στην θέση «2 η ώρα» σαν να ήταν δείκτης ρολογιού. Σε αυτή την θέση θα αρχίσει η παροχή του υγραερίου στον καυστήρα της συσκευής.



2. Συνεχίζετε να κρατάτε πατημένο μεσα στο διακόπτη και ταυτοχρόνως τον στρίβετε στην θέση με την ένδειξη high ή έως ότου έρθει στην θέση «12 η ώρα» σαν να ήταν δείκτης ρολογιού.
3. Ο μηχανισμός ανάφλεξης θα ενεργοποιηθεί (θα κάνει κλικ) και ο καυστήρας θα ανάψει. Συνεχίζετε να τον στρίβετε έως ότου έρθει και «κάτσει» στην θέση 12 η ώρα.

Οταν ανάψει ο καυστήρας, σταματήστε να πιέζετε τον διακόπτη.

Τώρα μπορείτε να ανάψετε και τους υπόλοιπους καυστήρες κατά σειρά απο δεξιά στα αριστερά.

Αν ο καυστήρας δεν ανάψει



Κρατείστε τον διακόπτη πατημένο μέσα και στρίψετε τον σύμφωνα με την φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση off. Περιμένετε 5 λεπτά για να διασκορπιστεί στην ατμόσφαιρα το άκαυτο υγραέριο και επαναλάβετε τα βήματα απο 1-3. Εάν δεν ανάψουν οι καυστήρες τηλεφωνήστε στον αντιπρόσωπο σας πριν συνεχίσετε.

Άναμμα του καυστήρα με το χέρι

Πιέστε μέσα και κρατείστε μέσα τον διακόπτη που βρίσκεται στη άκρη δεξιά θέση της συσκευης και ταυτοχρόνως στρίψετε τον αντίθετα με την φορά των δεικτών του ρολογιού έως ότου ο διακόπτης έρθει στην θέση με την ένδειξη high, τότε ανάψτε τον περνώντας αμέσως μέσα απο το κενό που υπάρχει μεταξύ του μπροστινού μέρους του ραφιού-λιποσυλλέκτη και της συσκευής ένα μακρύ σπίρτο.



Ελέγχοντας τους καυστήρες

Τώρα μπορείτε να στρίψετε τον διακόπτη, χωρίς να τον πιέζετε μέσα πλέον,

στην επιθυμητή ένταση της φλόγας : low(χαμηλή), medium(μεσαία), high(δυνατή).

Χρήση του Μπάρμεκιου

Πλάκα και Σχάρα

Οι μαντεμένιες πλάκα και σχάρα δεν χρειάζονται κάποια ιδιαίτερη προετοιμασία, μπορούν αμέσως να χρησιμοποιηθούν. Απλώς καθαρίστε τις και τοποθετήστε της στο μπάρμπεκιου

Σβήσιμο καυστήρα



Πιέστε μέσα και γυρίστε το διακόπτη με τη φορά των δεικτών του ρολογίου, ώσπου να φτάσει στη θέση Off.

Μετά τη Χρήση

Αφήστε το μπάρμπεκιου αναμμένο για 10 λεπτά μετά το τέλος του ψησίματος προκειμένου να καούν τα λίπη.

1. Σιγουρέψετε ότι οι διακόπτες είναι στη θέση Off και στρόφιγγα της φιάλης είναι κλειστή.
2. Αφήστε το μπάρμπεκιου να κρυώσει.
3. Καθαρίστε το δίσκο του λιποσυλλέκτη και τις επιφάνειες ψησίματος.

Ψήσιμο στη Σχάρα

Βάλτε στη σχάρα τα κρεατικά. Επιβλέπετε συχνά το ψήσιμο των κρεάτων.

Μετατροπή του Μπάρμπεκιου σε Φούρνο

Αν το μπάρμπεκιου σας έχει καπάκι μπορείτε να το μετατρέψετε σε φούρνο. Στην περίπτωση αυτή, ανάψτε μόνο τους ακριανούς καυστήρες και κλείστε το καπάκι. Ετσι η θερμοκρασία θα κυκλοφορήσει ομοιόμορφα στο εσωτερικό του μπάρμπεκιου. Δεν είναι απαραίτητη ηλειτουργία των υπόλοιπων καυστήρων για το ψήσιμο.

Χρήσιμες Συμβουλές

Προθερμαίνοντας το Μπάρμπεκιου

Προθερμαίνετε πάντα το μπάρμπεκιου πριν από κάθε χρήση και με το καπάκι κλειστό. Προθερμάνετε ανάβοντας τους δύο ακριανούς καυστήρες για 8 λεπτά. Για να ψήσετε μειώστε τη θερμοκρασία ακολουθώντας το χρόνους ψησίματος που αναφέρονται κάτωθι.

Διατηρώντας τη σωστή θερμοκρασίας

Μην υπεθερμαίνετε το μπάρμπεκιου και προσπαθήστε να διατηρήσετε μια σταθερή θερμοκρασία. Κλείνετε πάντα το καπάκι για να επιτύχετε κάτι τέτοιο.

Οι παρακάτω πίνακες δείχνουν την απαιτούμενη θερμοκρασία και το χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο διαφόρων κρεάτων. Βέβαια, οι παρακάτω θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές.

Δύο καυστήρων	Ανάψετε και τους δύο σε μεσαία θερμοκρασία
Τρεις καυστήρων	Κρατήστε το μεσαίο σβηστό και ανάψετε τους δύο ακραίους στη θέση medium
Τεσσάρων καυστήρων	Τους δύο μεσαίους καυστήρες σβηστούς και τους ακριανούς αναμμένους σε μεσαία θερμοκρασία
Πέντε καυστήρων	Τους τρείς μεσαίους καυστήρες σβηστούς και τους δύο ακραίους σε λειτουργία σε μεσαία θερμοκρασία

Τύπος κρέατος	Θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος
Μοσχάρι	180°C	45-55 min/kg
Αρνί	180°C	45-55 min/kg
Χοιρινό	170°C	55-60 min/kg
Βοδινό	160°C	40-50 min/kg
Πουλερικά	180°C	40-50 min/kg
Ψαρικά	150°C	20-30 min/kg

Μπορεί να σας φανεί χρήσιμο να προμηθευτείτε ένα θερμόμετρο για ευκολότερο και αποτελεσματικότερο ψήσιμο.

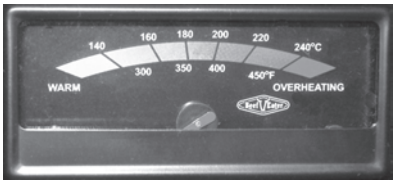
Μην ανάψετε στο High πάνω από δύο καυστήρες. Για παράδειγμα, σε ένα μπάρμπεκιου 4 καυστήρων:

Οι 2 καυστήρες σε χαμηλή θερμοκρασία Low παράγουν 150°C

Οι 2 καυστήρες σε μεσαία θερμοκρασία Medium παράγουν 195°C

Οι 2 καυστήρες σε υψηλή θερμοκρασία High παράγουν 240°C

Οταν κάνει κρύο ή φυσάει δυνατά οι καυστήρες πρέπει να ανάβουν σε υψηλή θερμοκρασία. Για τη μειώση του απαιτούμενου χρόνου ψησίματος, προτείνουμε να κλείνετε το καπάκι.



Να μην αφήνετε το μπάρμπεκιου να υπερθερμαίνεται

Καθαρισμός της Συσκευής

Καθαρισμός των πορσελάνινων επιφανειών και του Πίνακα Ρυθμίσεων

Παρότι η πορσελάνινη επικάλυψη θα κρατήσει σε όλες τις αντίξοες συνθήκες, θα χρειασθεί κατά τακτά διαστήματα καθαρισμό. Μετά από κάποια χρήση της συσκευής είναι αναγκαίο να καθαρίζετε τις επιφάνειες με ζεστή σαπουνάδα.

Σε περιοχές κοντά στη θάλασσα πρέπει να είναι συχνότερος ο καθαρισμός.

Σχάρες και πλάκες

Πολλά οξέα από τα υπολείμματα φαγητού που μένουν στη σχάρα και την πλάκα θα πρέπει να αφαιρούνται μετά το τελος του ψησίματος.

- Χρησιμοποιήστε βούρτσα χάλκινη ή πλαστική ξύστρα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού και μετά καθαρίστε την επιφάνεια με χάρτινη πετσέτα.
- Καθαρίστε μετά τις σχάρες με μαλακό σφουγγάρι και με ζεστό σαπωνοδιάλυμα.
- Μετά αφού στεγνώσουν οι επιφάνειες περάστε τις με ένα πινέλο λίγο μαγειρικό λάδι. Αυτό θα προστατεύσει από τη οξείδωση των επιφανειών.
- Μην πλύνετε τις επιφάνειες ψησίματος στο πλυντήριο των πιάτων και ούτε να χρησιμοποιείτε σκληρές συρματόβουρτσες για τον καθαρισμό τους. Αρκεί ένα υγρό σαπύνι πιάτων και σφουγγάρι

Λιποσυλλέκτης

Αντικαταστήσετε το αλουμινόχαρτο που απλώνετε στο δίσκο του λιποσυλλέκτη αρκετά συχνά. Αν μένουν πολλά λίπη στο δίσκο υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.

Η ζημίες που προκαλούνται από ανφλέξεις και κακή χρήση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Ποτέ μη βγάζετε το συρτάρι του λιποσυλλέκτη όταν το μπάρμπεκιου λειτουργεί.

Καυστήρες

- Ελέγξετε τα ανοιγματα των καυστήρων ώστε να είναι καθαρά από έντομα και ιστους.
- Περιοδικά βγάζετε και καθαρίζετε τους καυστήρες με σαπουνάδα και με χάλκινη βουρτσα. Βεβαιωθείτε ότι οι τρυπίτσες του καυστήρα είναι ανοιχτές. Επανατοποθετήστε τους και ανάψτε τη συσκευή για να στεγνώσουν.



Αποθήκευση συσκευής

Οταν αποθηκεύεται η συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες της συσκευής και οι στρόφιγγα της φιάλης είναι κλειστοί. Οι φιάλες δεν πρέπει να αποθηκύονται σε κλειστούς χώρους. Η χρήση του καλύμματος της συσκευής προστατεύει από την υγρασία και τον ήλιο.

Συντήρηση συσκευής

Φροντίστε να κάνετε σέρβις του μπάρμπεκιου κάθε 2 χρόνια. Εμπιστευθείτε τους τα χέρια των τεχνικών υγραερίου. Η συντήρηση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

	Με κάθε χρήση	**Κάθε 6 μήνες**	**Κάθε 2 χρόνια από τεχνικό**
Ελεγχος του λάστιχου του ρυθμιστή	✓		
Σφίξιμο της σύνδεσης υγραερίου	✓		
Καθαρισμός του μπάρμπεκιου		✓	
Σφίξιμο των βιδών και ενώσεων		✓	
Καθαρισμός της επιφάνειας των εξατμιστών		✓	
Καθαρισμός των καυστήρων		✓	
Καθαρισμός των μπεκ και διακοπτών			✓
Ελεγχος του συστήματος του αυτόματου ανάμματος			✓

Πίνακας προβλημάτων

Πρόβλημα	**Αιτία**	**Ελεγχεξτε**
Το μπάρμπεκιου δεν ανάβει	Το σύστημα ανάφλεξης (αναπτήρας) δεν λειτουργεί	Αν υπάρχει σπίθα στο μπουζί του αναπτήρα. Και γενικότερα στο σύστημα αυτόματης ανάφλεξης της συσκευής. Αν δεν έχει φλόγα, καλέστε τον αντιπρόσωπο. Αν το σύστημα ανάφλεξης είναι καλυμμένο από ιστούς και έντομα
	Ανάβετε τον καυστήρα πολύ γρήγορα	Περιμένετε 5 δευτ. πριν ανάψετε τον καυστήρα προκειμένου να κυκλοφορήσει το αέριο από τη φιάλη στη συσκευή
	Δεν υπάρχει ροή του αερίου	Αν είναι ανοικτή η στρόφιγγα της φιάλης Αν το άνοιγμα των καυστήρων είναι ελεύθερο Αν τα μπεκ είναι καθαρά
	Λάθος συναρμολόγηση των καυστήρων	Αν οι καυστήρες έχουν τοποθετηθεί σωστά πάνω στη μεταλλική βάση
	Το άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του καυστήρα είναι φραγμένο	Καθαρίστε το εσωτερικό του καυστήρα
Το μπάρμπεκιου ανάβει αλλά μετά από λίγο σβήνει	Η παροχή του υγραερίου είναι κλειστή	Ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης
	Η φιάλη είναι άδεια	Αλλάξτε η φιάλη
	Το λάστιχο του ρυθμιστή είναι διπλωμένο	Ξεδιπλώστε το λάστιχο
	Το μπάρμπεκιου σβήνει από τον αέρα	Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε απάγγιο μέρος
Δεν διανέμεται η φλόγα μεταξύ των καυστήρων		Αν τα κανάλια διανομής της φλόγας είναι στη θέση τους Αν το μπροστινό άνοιγμα των καυστήρων είναι ανοικτό
Χαμηλή φλόγα και απόδοση		Αν το μίγμα που έχει η φιάλη συμφωνεί με τον τύπο του αερίου που λειτουργεί η συσκευή Αν το μέγεθος των μπεκ είναι το σωστό

Εγγύηση

Η εγγύηση ΚΑΛΥΠΤΕΙ όσα μέρη των μπάρμπεκιου έχουν κάποια εργοαστασιακή βλάβη ή όσα τμήματα του μπάρμεκιου τυχόν λείπουν από το κουτί. Αν παρατηρήσετε κάτι τέτοιο επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο για αντικατάσταση του τμήματος που παρουσιάζει βλάβη. Πάντα βέβαια μέσα στο οριζόμενο χρονικό διάστημα που απαιτείται προκειμένου να καλύπτεστε από την εγγύηση.

Η εγγύηση ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ τις βλάβες και τις φθορές που προκαλούνται λόγω κακής χρήσης του μπάρμπεκιου. Για αυτό το λόγο είναι απαραίτητο να διαβάζετε τις οδηγίες χρήσεως. Για προβλήματα που τυχόν να αντιμετωπίσετε με τη φιάλη υγραερίου, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή φιάλων.

Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ

Τις βλάβες και τις φθορές που προκαλούνται λόγω κακής χρήσης του μπάρμπεκιου. Δηλάδη λόγω της κακής συντήρησης, κακής συναρμολόγησης, αναφλέξεων των λιπών, υπερθέρμανσης κ.λπ. Ακόμη και οξείδωσης ή αποχρωματισμού. Για αυτό σας συνιστούμε τη χρήση του καλύμματος, όταν το μπάρμπεκιου δεν είναι σ ε λειτουργία.
Το κάλυμμα της ψηστιέρας βοηθά στη καλύτερη συντήρηση του μπάρμπεκιου από τον ήλιο και την υγρασία.

- Την οξείδωση των σχαρών, καυστήρων και πλάκας.
- Τις βλάβες που θα προκληθούν αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας ως επαγγελματική, δηλ. πολύωρο συνεχόμενο ψήσιμο (άνω των 2 ωρών).
- Τις βλάβες που θα προκληθούν από μετατροπές και επιδιορθώσεις που μεν μπορεί να γίνουν την περίοδο που ισχύει η εγγύηση αλλά από μη αναγνωρισμένους τεχνικούς που δε συνεργάζονται με την αντιπροσωπεία.

Τις φθορές στο ξύλινο τρόλεϊ λόγω της έκθεσης του στον ήλιο και τη βροχή.

Συνθήκες Ισχύς της Εγγύησης

1. Μεταφέρετε τη ψηστιέρα στο τμήμα σέρβις της αντιπροσωπείας ή καλέστε τα γραφεία της αντιπροσωπείας για να σας προτείνει κάποιο αναγνωρισμένο εξωτερικό τεχνικό συνεργάτη.
2. Τα σέρβις του μπάρμπεκιου πρέπει να γίνονται από ειδικό τεχνικό.
3. Μην κάνετε καμμιά μετατροπή πριν λάβετε συμβουλή είτε από την αντιπροσωπεία είτε από ειδικό τεχνικό.
4. Για να ισχύει η εγγύηση πρέπει να επιξείξετε την απόδειξη αγοράς της συσκευής.
5. Το χρονικό διάστημα που καλύπτει η εγγύηση υπολογίζεται από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση αν έχετε χρησιμοποιήσει ανταλλακτικά άλλου κατασκευαστή κατά τη διάρκεια του χρονικού διαστήματος που ισχύει η εγγύηση.

Σειρά DISCOVERY	
Οροι Εγγύησης	
Σκελετός	5 έτη
Μαντεμένιοι καυστήρες	3 έτη
Πλάκα-σχάρα	5 έτη
Βαλβίδες	3 έτη
Σύστημα ανάφλεξης	1 έτος
Επιφάνεια εξατμιστών	1 έτος
Αλλα μέρη	1 έτος
Καπάκια	
Κύριο μέρος	3 έτη
Αλλα μέρη	1 έτος
Πλευρική Εστία	
Κύριο μέρος	1 έτος
Καυστήρας	1 έτος
Μαντεμένια μέρη	1 έτος
Αλλα μέρη	1 έτος
Τρόλεϊ	
Γαλβανιζέ μέρη	1 έτος
Ξύλινα μέρη	1 έτος
Αλλα μέρη	1 έτος

Σερβις

Καλέστε την αντιπροσωπεία για οποιαδήποτε τεχνική πληροφορία και σέρβις. Ανταλλακτικά και αξεσουάρ είναι πάντα διαθέσιμα.

Model number ____________________

Serial number ____________________

Retailer purchased from ____________________

Date of purchase ____________________

BeefEater Sales International

Επισκεφθείτε το site της www.beefeaterbbq.com

Advertências de segurança

ADVERTÊNCIA: Queremos que desfrute por completo da sua churrasqueira mas, se não aderir às instruções e não prestar atenção às advertências fornecidas neste manual de operação, poderá sofrer graves lesões corporais ou danos materiais. É favor ler estas instruções por completo antes de iniciar a montagem ou operação da sua churrasqueira.

NOTA AO INSTALADOR: Este manual deve ser guardado pelo proprietário da churrasqueira para referência futura.

Para sua segurança

1. Não utilize nem armazene gasolina ou outros gases ou líquidos inflamáveis próximo deste aparelho ou de qualquer outro.
2. Uma bilha de gás de petróleo liquefeito que não esteja ligada para ser utilizada não deve ser armazenada perto deste aparelho ou de qualquer outro.

Para sua segurança

Se lhe cheirar a gás:

1. Feche a torneira de gás do aparelho.
2. Extinga qualquer chama viva.
3. Abra a tampa.
4. Se o cheiro persistir, telefone imediatamente para o seu fornecedor de gás ou para os beiros.

Advertências de segurança

Advertência: Contacte as autarquias locais para determinar os códigos de construção que regulam a instalação de churrasqueiras no exterior. As instalações para o exterior devem aderir a códigos locais.

Se este aparelho se destinar a ser incorporado nalguma estrutura, recomendamos que a instalação seja feita numa estrutura de alvenaria apropriada, e que a obra seja executada por um construtor profissional. Podem também utilizar-se outros materiais não combustíveis como, por exemplo, chapas de cimento com armações de metal.

Advertência: as peças acessíveis podem atingir temperaturas muito elevadas. Mantenha as crianças pequenas afastadas do aparelho. Ao manipular os componentes quentes, recomenda-se a utilização de luvas.

Segurança da bilha de gás

As bilhas de gás devem ser armazenadas no exterior, fora do alcance das crianças, e não devem ser armazenadas dentro de nenhum edifício, garagem ou outro recinto fechado.

IMPORTANTE:

- O sistema de fornecimento da bilha deve ser próprio para a extracção de vapor, o que significa que, normalmente, a bilha deve permanecer em posição vertical.
- Não armazene nenhuma bilha de gás de petróleo liquefeito sobresselente por baixo deste aparelho ou perto dele.
- Nunca encha a bilha mais de 80%.

Se estas instruções não forem observadas de modo exacto, pode-se dar um incêndio que causará mortes ou lesões graves.

Sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado, deve-se fechar a válvula de abastecimento de gás da bilha.

Atenção: advertência sobre a instalação eléctrica

Se a sua churrasqueira incluir algum componente eléctrico como, por exemplo, um assador, o utilizador deve CERTIFICAR-SE de que o componente eléctrico obedece a todos os regulamentos locais e individuais do país da CE em questão relativamente à tensão eléctrica e ligação dos aparelhos à terra, bem como a todas as conexões eléctricas.

Caso se utilize uma fonte eléctrica externa, este aparelho de cozinha exterior, uma vez instalado, deve ser electricamente ligado à terra, em conformidade com os códigos locais.

Neste manual, a expressão "gás de petróleo liquefeito" significa a mistura de propano e butano aplicável no país em questão.

Não instale a bilha de gás por baixo da churrasqueira, a não ser que seja em conjunção com um carrinho de formato aprovado.

Mantenha a bilha protegida contra o calor.

Só se pode ligar uma bilha de gás de cada vez ao aparelho.

Caso o aparelho deva ser incorporado nalguma estrutura, permita um nível adequado de ventilação para a churrasqueira e a bilha, bem como de protecção contra as intempéries. Permita um acesso imediato a todas as mangueiras e reguladores de fornecimento de gás.

Sempre que se utilize um sistema de fornecimento de gás de petróleo liquefeito dentro de um recinto, é necessário fornecer uma ventilação adequada. Mantenha as aberturas de ventilação de qualquer recinto para bilhas aberta e livre de quaisquer detritos. Os vapores de gás são altamente explosivos e podem causar graves lesões corporais ou danos materiais caso sejam acumulados em ambiente fechado e inflamados.

NÃO FAZER

- Não acender a churrasqueira, não se debruce sobre a mesma.
- Não deixe nunca de prestar atenção aos alimentos que esteja a cozinhar.
- Não se atrase a pegar fogo ao bico de gás depois de ter aberto o gás.
- Não utilize nem armazene aerossóis nas proximidades da churrasqueira enquanto esta esteja em funcionamento.
- Não armazene materiais combustíveis, gasolina ou líquidos ou gases inflamáveis a uma distância de 450mm (18”) da churrasqueira.
- Não limpe a churrasqueira com produtos de limpeza à base de cáusticos.
- Não faça funcionar a churrasqueira com qualquer tipo de cobertura.
- Não utilize utensílios de plástico ou vidro na churrasqueira.
- Não utilize a churrasqueira caso esteja muito vento.
- Não tente desmontar ou ajustar as válvulas de controlo ou o dispositivo de regulação
- Não faça testes de fugas de gás com uma chama viva.
- Não armazene a bilha de gás dentro de casa ou em qualquer zona fechada.
- Não coloque a bilha de gás em posição horizontal.
- Não utilize a churrasqueira dentro de casa.
- Não movimente o aparelho enquanto estiver a utilizá-lo.
- Não permita que a mangueira flexível de abastecimento de gás ou qualquer cabo eléctrico entre em contacto com qualquer superfície quente no aparelho.
- Não permita que nenhuma criança opere este aparelho.
- Não faça funcionar a cobertura com janelas para assar (Window-Roasting Hoods) à chuva.
- Não use carvão de lenha ou qualquer outro combustível sólido neste aparelho.
- Não desmonte nenhuma das ligações de gás enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não utilize nenhuma bilha de gás enferrujada ou amolgada nem nenhuma bilha com uma válvula de gás defeituosa.
- Não encha a bilha até mais de 80% da sua capacidade.
- Não fume nem use uma chama viva perto da bilha de gás quando estiver a desligar a linha de gás entre o aparelho e a bilha.
- Não tente alterar o aparelho. Pode ser perigoso alterar este aparelho de qualquer forma que seja.

FAZER

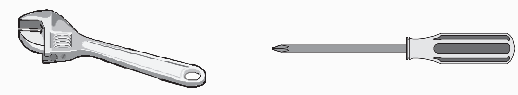
- Aperte todas as ligações de gás com uma chave plana ou fixa, conforme indicado nas instruções.
- De cada vez que for utilizar o aparelho, examine todas as mangueiras de gás e ligações da linha de gás à procura de danos, cortes ou rachas.
- Teste sempre o aparelho com uma solução de água e sabão à procura de fugas.
- Examine sempre, a intervalos regulares, a abertura principal, tubeira e venturi de cada bico e tubo de chama piloto, à procura de ninhos de insectos (ex. vespas, formigas ou aranhas). Os ninhos são perigosos e devem ser sempre completamente removidos.
- Examine visualmente as chamas dos bicos, para ver se se acenderam.
- Limpe com frequência a janela de vidro do modelo com uma cobertura para assar.
- Utilize a sua churrasqueira apenas em superfícies planas.
- Permaneça próximo da sua churrasqueira enquanto estiver a cozinhar.
- Aqueça previamente a churrasqueira durante um máximo de 10 minutos.
- Depois de cozinhar, ponha a churrasqueira à temperatura máxima, para queimar o excesso de gordura.
- Deixe a churrasqueira arrefecer antes de a tapar com qualquer tampa ou cobertura.
- Esvazie e limpe frequentemente o receptáculo para as gorduras.
- Mantenha as crianças afastadas da churrasqueira em todas as ocasiões, pois as peças acessíveis podem ficar quentes.
- A bilha de gás deve ser enchida por um fornecedor com autorização para processar gás de petróleo liquefeito.
- Em caso de dúvidas sobre a montagem, instalação ou operação do aparelho, consulte este manual de instruções.
- Utilize luvas de protecção ao manipular componentes quentes.
- Feche a válvula da bilha de gás depois de cada utilização.
- Limpe frequentemente o tabuleiro receptor de gorduras, e limpe o aparelho todo pelo menos duas vezes ao ano.
- Abra sempre completamente a cobertura para assar ou remova a tampa de metal do aparelho antes de o acender.
- Adira cuidadosamente às instruções relacionadas com a união entre a mangueira e o regulador.
- Mantenha a churrasqueira e a bilha numa área bem ventilada.

- Se a churrasqueira se apagar por qualquer razão, feche todos os botões de controlo assim como a válvula de gás da bilha. Aguarde cinco minutos antes de tentar acender novamente o aparelho.
- Alguns alimentos produzem gorduras e líquidos inflamáveis. Permaneça sempre perto da churrasqueira. Quaisquer danos causados por incêndios iniciados com gorduras não se encontram cobertos pela garantia. Em caso de fogo iniciado por gordura, desligue imediatamente todos os botões de controlo, bem como a válvula da bilha de gás, até as chamas se apagarem. Retire todos os alimentos que se encontrem na churrasqueira.
- É necessário efectuar um teste de fugas antes de se utilizar o aparelho pela primeira vez, bem como de cada vez que se recarregue a bilha de gás, ou sempre que se tenha desconectado a mangueira e regulador de gás da bilha de gás ou do aparelho.

Instruções de montagem

Antes de começar

Antes de começar a montar o aparelho, observe as ferramentas que serão necessárias.



chave inglesa / chave de bico de papagaio — *chave de parafusos cruciforme*

Remova dos componentes todos os materiais de acondicionamento ou capas de plástico.

Verifique se falta alguma peça, ou se alguma peça se danificou, e consulte o seu fornecedor caso necessário.

Os carrinhos móveis são facultativos. Deve seguir as instruções em separado, anexas ao carrinho, antes de montar e instalar a sua churrasqueira.

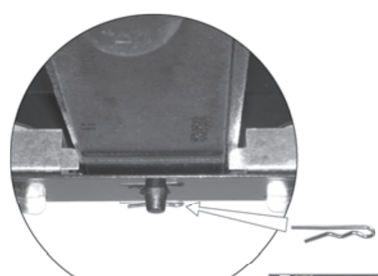
Verifique qual o tipo de gás que deve utilizar

Consulte o seu fornecedor de gás para se certificar de que a categoria de gás para a sua churrasqueira, e as informações que se encontram na placa de dados do aparelho, são adequadas para o tipo de gás utilizado no seu país. Na parte lateral da sua churrasqueira encontrará uma etiqueta que indica o tipo de gás. Deve consultar ainda as informações técnicas que se encontram na parte traseira deste manual. Se a sua churrasqueira exigir um tipo de gás ou pressão incorrectos, ou se não souber ao certo qual o tipo, consulte o seu fornecedor antes de continuar a montar o aparelho.

Examine os canais de interacendimento

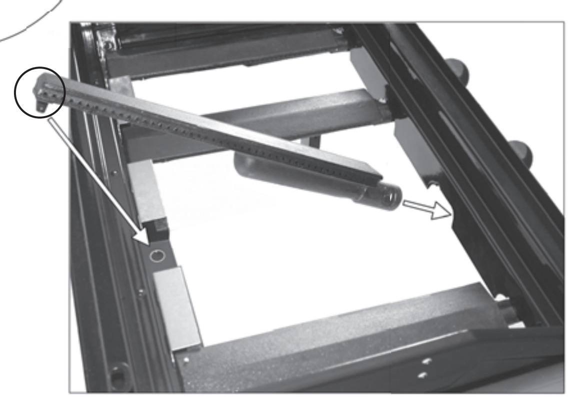
Os canais de interacendimento devem estar já em posição. Caso não estejam, ou caso se tenham deslocado da sua posição durante o transporte, é necessário colocá-los novamente em posição da seguinte maneira: colocar cada um dos canais de interacendimento no painel de apoio da retaguarda, conforme ilustrado. As palas com chavetas que se encontram por baixo de cada canal de interacendimento encaixam nas ranhuras do trilho de sustentação do bico de gás. Os canais de interacendimento são necessários em todos os modelos.

Examine os bicos de gás



Os bicos de gás já se devem encontrar montados na churrasqueira. Caso não estejam, ou caso se tenham deslocado durante o transporte, é necessário posicioná-los novamente, da seguinte forma:

Remova o clipe de retenção dos bicos de gás. Encaixe os bicos, começando por encaixar a extremidade aberta, por cima da haste das válvulas de controlo na parte anterior da churrasqueira. Baixe a outra extremidade do bico até o grampo de aderência encaixar no orifício correspondente, na parte posterior da churrasqueira.



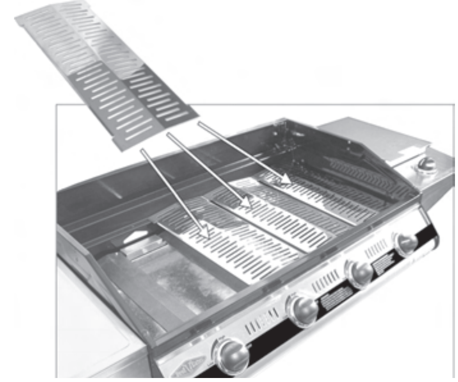
Coloque novamente os clipes de retenção nos grampos de aderência dos bicos, de modo a estes ficarem em posição. Para o fazer, deve posicionar-se por detrás da churrasqueira, trabalhando por baixo do painel posterior.

Instruções de montagem

Encaixe os vaporizadores

Os vaporizadores foram concebidos para vaporizar as gorduras e líquidos da comida. Os vaporizadores reduzem a formação de chamas e ajudam a acentuar o saborzinho a churrasco.

Para instalar o(s) vaporizador(es), remova todos os materiais de acondicionamento de plástico e/ou cartão e coloque o vaporizador em posição, no lado direito da churrasqueira. Os vaporizadores devem ser encaixados do mesmo lado da churrasqueira em que se encontra a grelha. Caso sejam montados por baixo da chapa sólida, não funcionarão.

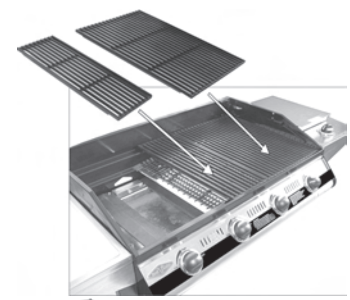


Nota: O modelo da grelha do vaporizador pode variar de acordo com o modelo de churrasqueira.

Encaixe as chapas de aquecimento e as grelhas

Recomendamos que encaixe a chapa sólida no lado esquerdo da armação da churrasqueira, (com o furo de drenagem na extrema esquerda). As grelhas podem ser montadas no lado direito da armação da churrasqueira. As grelhas devem ser sempre posicionadas sobre os vaporizadores.

Este aparelho foi concebido para fazer passar ar pela churrasqueira enquanto a mesma está a funcionar. Não deve encaixar nenhumas chapas de aquecimento adicionais à parte de cima da churrasqueira pois, se o fizer, a unidade não é ventilada, o que pode danificar gravemente a churrasqueira.

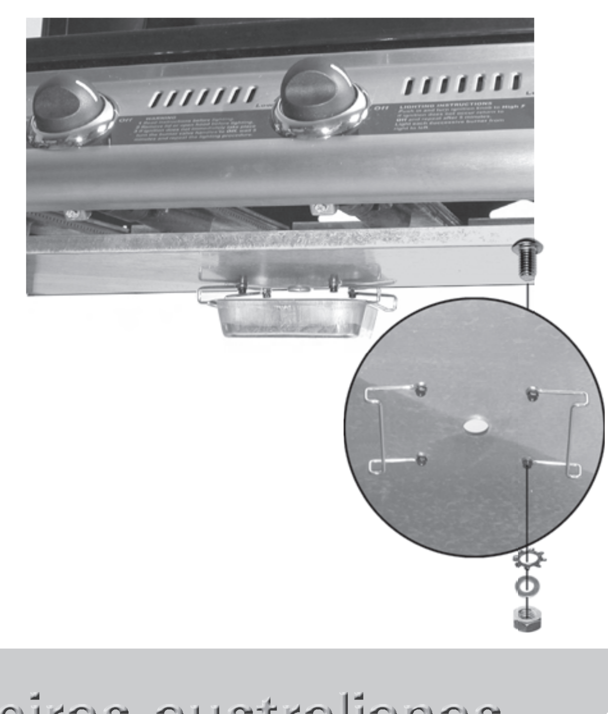




Montagem do tabuleiro receptor de gorduras

Monte o tabuleiro receptor de gorduras conforme ilustrado no diagrama em baixo. Fixe os suportes do tabuleiro de desperdícios ao tabuleiro receptor de gorduras por meio dos parafusos, porcas e anilhas fornecidos. Faça deslizar o tabuleiro mais pequeno até encaixar em posição.

Caso assim o deseje, pode forrar o tabuleiro receptor de gorduras com uma secção de folha de alumínio. Não se esqueça de fazer um pequeno buraco no centro, para que a gordura passe para o pequeno tabuleiro de desperdícios.



Ligação da churrasqueira ao abastecimento de gás

Antes de começar

Se o não tiver feito ainda, estude a etiqueta que indica o tipo de gás necessário, conforme descrito na página 40

Este aparelho não deve ser instalado por baixo ou por cima de nenhum material combustível. A distância mínima entre o aparelho e quaisquer materiais combustíveis deve ser de 450m (18") em redor de todo o aparelho.

Uma vez que tenha concluído a instalação do aparelho, deve testá-lo, para se certificar de que está a funcionar de modo adequado e seguro.

O conjunto da mangueira de PVC flexível fornecido não deve ser exposto a temperaturas superiores a 60ºC (140ºF). NÃO o exponha ao calor solar directo e NÃO permita que a mangueira entre em contacto com a superfície aquecida da parte principal da churrasqueira.

Esta churrasqueira não foi aprovada para ser utilizada em veículos de recreio ou embarcações marinhas.

Consulte o seu fornecedor local de gás para se assegurar de que a categoria de gás da churrasqueira, bem como as informações que se encontram na placa de dados do aparelho, são correctas em termos do tipo de gás fornecido no seu país. A etiqueta que indica o tipo de gás encontra-se na parte lateral da sua churrasqueira. Deve consultar ainda as informações técnicas fornecidas na parte traseira deste manual. Caso a sua churrasqueira utilize um tipo de gás incorrecto ou uma pressão incorrecta, ou caso não tenha a certeza, consulte o seu fornecedor antes de prosseguir.

Instalação da unidade móvel – portátil de gás de petróleo liquefeito

A capacidade mínima recomendada para a bilha de gás de petróleo liquefeito que deve ser utilizada com este aparelho é de 4kg. A capacidade máxima da bilha portátil de gás de petróleo liquefeito que deve ser utilizada com este aparelho é de 15 kg. Certifique-se de que a válvula da bilha e os botões de controlo da churrasqueira se encontram todos desligados. Remova o tampão protector da bilha, caso se encontre presente.



Ligação típica do regulador.

Encaixe apenas o regulador e mangueira correctos para a categoria de gás e pressão utilizados no seu país. A sua churrasqueira pode ser fornecida ou com um regulador e mangueira próprios para a categoria de gás e pressão do seu país, ou com um adaptador de entrada de latão, ao qual será necessário ligar um regulador e mangueira fornecidos pelo seu fornecedor local de gás. A mangueira não deve ter mais de 1,5 m de comprimento.

Aderindo às instruções fornecidas com o seu regulador, ligue a mangueira e o regulador ao adaptador da entrada de gás fornecido. Este adaptador deve então ser encaixado na entrada da churrasqueira, localizada no lado direito da unidade. A mangueira não deve dobrar-se ou enrodilhar-se.

Aperte todas as conexões com uma chave plana ou fixa até ficarem bem seguras, mas não aperte demasiado. Efectue o teste de fugas.

Como desligar o abastecimento de gás

Certifique-se sempre de que todos os controlos de gás do aparelho e da bilha se encontram desligados antes de desligar ou remover a bilha de gás. Não fume nem utilize uma chama viva perto do aparelho ou da bilha de gás enquanto estiver a ligar ou desligar a linha de gás.

Caso a bilha de gás se encontre instalada num recinto, remova-a primeiro do recinto antes de desligar a linha de gás para o aparelho. Aperte bem todas as conexões antes de colocar novamente a bilha de gás no seu recinto.

Ligação da churrasqueira ao abastecimento de gás

Instalação fixa—gás / propano de petróleo liquefeito portátil.

Conecte a linha de abastecimento de gás à entrada da churrasqueira, localizada no lado direito do aparelho, utilizando para tal ligações de canalização ou uma mangueira flexível ligada a uma ponta de baioneta. Consulte os regulamentos locais de instalação para determinar as dimensões da tubagem. Fixe bem todas as conexões, apertando-as com uma chave plana ou fixa mas não as aperte demasiado. Efectue o teste de fugas.

Teste a pressão do gás, removendo para tal o último bico de gás do lado esquerdo da churrasqueira, e ligando uma mangueira e um manómetro à extremidade da válvula de gás. Acenda dois bicos e verifique a pressão.

Para as instalações de carrinhos móveis que utilizem mangueiras flexíveis para fazer a ligação a um abastecimento de propano estático, é necessário encaixar uma cadeia ou semelhante dispositivo de restrição, para evitar exercer tensão sobre a linha de abastecimento de gás. uma das extremidades da cadeia deve ser ligada à churrasqueira, e a outra extremidade deve ser ligada a um ponto estrutural fixo, próximo do ponto onde a mangueira é conectada à tubagem de gás. A cadeia deve ser pelo menos 30% mais curta do que a linha de abastecimento de gás. Dessa forma, se a churrasqueira for deslocada inadvertidamente, a cadeia não permite que a mangueira da churrasqueira se estique.

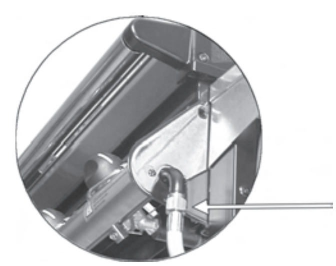
Aperte todas as ligações e faça um teste de fugas

O processo de verificação da presença de fugas de gás deve ser executado de cada vez que se enche novamente a bilha de gás e se liga a mesma ao aparelho, ou de cada vez que se efectua nova conexão de gás. Não utilize nunca uma chama viva para verificar a presença de fugas de gás.

Num recipiente pequeno, faça uma solução de água e detergente ou sabão. Misture bem a solução. Certifique-se de que a válvula de abastecimento de gás da bilha de gás, ou a válvula de interrupção da linha de abastecimento, se encontra aberta.

Certifique-se de que as válvulas de controlo de gás do aparelho se encontram todas fechadas.

Utilizando uma escova ou uma garrafa de pulverização, aplique a solução à linha de gás e a cada união da linha de gás, incluindo a mangueira e o regulador.



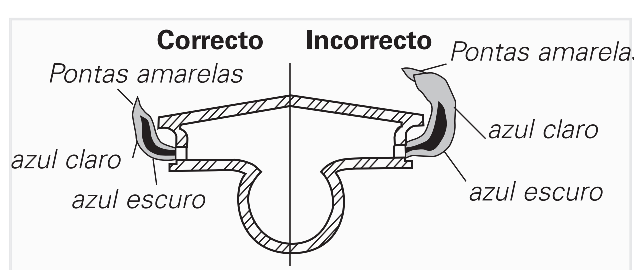
O facto da solução começar a formar bolhas indica a presença de uma fuga.

Torne a apertar ou vedar quaisquer uniões que apresentem fugas.

Caso se continue a verificar alguma fuga, procure obter assistência do seu distribuidor ou do fabricante.

Verifique se os bicos estão a funcionar correctamente

Aderindo às instruções de operação, acenda cada um dos bicos e verifique se se forma uma chama clara, azul, em que apenas as pontas são amarelas. As pontas amarelas demasiado grandes nas chamas podem ser ajustadas, bastando para tal manipular o parafuso que se encontra na parte lateral do bico. Rode o parafuso na direcção oposta à dos ponteiros de um relógio para remover as pontas amarelas. Caso não seja capaz de estabelecer uma operação correcta, consulte o seu fornecedor.



Como utilizar a sua churrasqueira

Antes de acender a churrasqueira

Efectue as seguintes verificações

- Certifique-se de que todas as conexões de gás estão bem apertadas e faça todos os necessários testes de fugas. Os reguladores de gás que são montados com uma roda de ajuste manual devem ser examinados, para ver se a conexão está segura. Alguns reguladores não têm uma roda de ajuste manual, e devem portanto ser apertados com uma chave plana ou fixa.
- Certifique-se de que as superfícies onde se irão colocar alimentos estão limpas e asseadas.
- Verifique se os botões de controlo estão todos desligados.
- Verifique se o abastecimento de gás está ligado.
- Certifique-se de que a cobertura para assar e a tampa de qualquer bico lateral que tenha sido instalado se encontram abertas. Caso contrário, pode verificar-se a acumulação de gases no interior da cobertura, criando uma situação perigosa.

Como acender a churrasqueira





A sua churrasqueira encontra-se equipada com uma função de segurança que não permite que os bicos sejam inadvertidamente ligados. É necessário premer o botão para dentro de forma a desengatar o travão e permitir a rotação do botão.

1. Prema o botão de controlo, situado na extrema direita, para dentro, e mantenha-o premido, ao mesmo tempo que o faz rodar lentamente na direcção oposta à dos ponteiros de um relógio, até o mecanismo de iniciar se ter engatado na posição correspondente às duas horas num relógio. Nesta altura o gás começa a soltar-se.
2. Mantenha o botão de controlo premido ao mesmo tempo que continua a rodá-lo em direcção à abertura máxima, que corresponde às doze horas.
3. O mecanismo de iniciar fará um clique ao mesmo tempo que o bico principal se acende. Continue a rodar lentamente o botão até chegar à posição das doze horas.

Se o bico se encontrar aceso, solte o botão.

A seguir pode acender sucessivamente os restantes bicos, da direita para a esquerda.

Se o bico não se acender

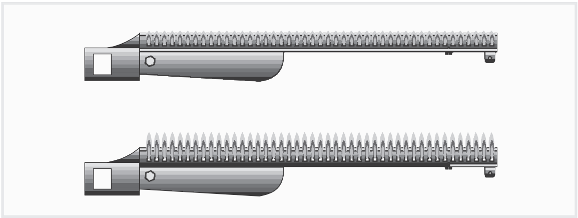


Mantenha o botão de controlo premido e rode-o no sentido dos ponteiros de um relógio, até ter voltado à posição desligada. Aguarde 5 minutos para o gás se dispersar, e repita as etapas 1 a 3. Se não conseguir acender os bicos, telefone ao seu vendedor antes de prosseguir.

Como acender manualmente os bicos

Prema o botão do lado direito e mantenha-o premido, rodando-o no sentido oposto ao dos ponteiros de um relógio até chegar à abertura máxima, e a seguir acenda imediatamente o bico da direita, através da fenda existente entre a parte anterior do tabuleiro receptor de gorduras e a parte principal da churrasqueira.

Como controlar os bicos



O botão de controlo pode ser rodado para qualquer posição de forma a regular a temperatura desde baixa a média a elevada. Não é necessário premir o botão de controlo para seleccionar a temperatura desejada.

Como utilizar a sua churrasqueira

Preparação das chapas e grelhas

As grelhas revestidas de esmalte de porcelana, fornecidas com a sua churrasqueira, não necessitam de ser temperadas antes de serem utilizadas: basta lavá-las bem com água e sabão, enxugá-las e colocá-las sobre a churrasqueira.

Para desligar o bico



Premer o botão de controlo e mantê-lo premido ao mesmo tempo que o roda na direcção dos ponteiros de um relógio até alcançar a posição desligada.

Depois de utilizar a churrasqueira

Convém deixar a churrasqueira ligada durante cerca de 10 minutos depois de ter cozinhado os alimentos, o que ajuda a queimar e eliminar o excesso de resíduos alimentares e gorduras, facilitando a limpeza do aparelho.

1. Desligue todos os botões de controlo, bem como a válvula da bilha.
2. Deixe arrefecer a churrasqueira.
3. Limpe o tabuleiro receptor de gorduras bem como todas as superfícies onde tenha cozinhado.

Método de cozinhar directo

Este método costuma ser utilizado para se fazerem churrascos tradicionais. Coloque os alimentos sobre a secção da grelha que se encontre acesa. Podem formar-se chamas excessivamente altas, portanto convém cozinhar com cuidado. Examine frequentemente o interior da cobertura para assar. Recomendamos o método de cozinhar directo para preparar bifes, costeletas, salsichas e hamburgers.

Método de cozinhar indirecto

Este método de cozinhar aplica-se apenas às churrasqueiras que tenham uma cobertura para assar.

O método de cozinhar indirecto envolve a aplicação de pouco ou nenhum calor por baixo dos alimentos. Segundo este método, a comida é colocada sobre a grelha, os bicos que se encontrem por baixo da comida são desligados e acendem-se, em vez deles, os bicos que se encontram de ambos os lados. Fecha-se a cobertura para conservar o calor e humidade. Com este método, o calor circula em redor dos alimentos, cozinhando-os por convecção. Ao acumular o vapor dentro do seu "forno ao ar livre", fará com que o vapor da cozedura rodeie por completo os alimentos, não permanecendo simplesmente por debaixo deles. Segundo este método, os alimentos cozem de forma mais uniforme e mantêm o seu teor de humidade.

O método de cozinhar indirecto é semelhante à utilização de um forno convencional, e recomendamos este método para fazer assados e preparar aves inteiras, guisados, pratos de vetais e peixes inteiros.

Se estiver a preparar carne assada, é boa ideia utilizar uma assadeira com grelha. Utilize sempre uma assadeira com mais de 35mm de profundidade, pois as assadeiras menos fundas enchem-se mais rapidamente e podem verter, o que pode provocar um fogo de gordura.

Como tirar o máximo de vantagem da sua churrasqueira

Pré-aquecimento da sua churrasqueira

Tal como com um forno, se fizer o pré-aquecimento da sua churrasqueira antes de cozinhar nela, obterá melhores resultados. Como a cobertura retém a temperatura com grande eficiência, o pré-aquecimento da churrasqueira com a cobertura em posição reduz o tempo que leva a fazê-lo.

Acenda os dois bicos das extremidades para o máximo. Feche a cobertura e efectue assim o pré-aquecimento durante cerca de 8 minutos. A seguir, reduza a temperatura dos bicos de forma a alcançar e manter a temperatura desejada, seguindo para tal as directrizes a seguir indicadas.

Como manter a temperatura indicada para a preparação de alimentos

Não ultrapasse a advertência de temperatura indicada no termómetro. O funcionamento da churrasqueira a temperaturas superiores à indicada pode danificar o aparelho. A cobertura para assar foi concebida para conservar o calor, portanto é necessário monitorizar constantemente a temperatura.

Estes dois gráficos indicam-lhe quais as temperaturas necessárias para cozinhar várias qualidades de carne, bem como as posições aproximadas dos bicos para alcançar as temperaturas indicadas.

Dois bicos	Ambos os bicos ligeiramente abaixo da temperatura média»
Três bicos	O bico do meio desligado Os dois bicos de fora à temperatura média
Quatro bicos	Os dois bicos do meio desligados Os dois bicos de fora à temperatura média
Cinco bicos	Os três bicos do meio desligados Um dos bicos de fora à temperatura elevada O outro bico de fora à temperatura média

Tipo de carne	Temperatura de preparação	Tempo de cozedura (aproximado)
Carne de vaca	180°C	45 - 55 min por cada quilo
Carne de cabrito	180°C	45 - 55 min por cada quilo
Carne de porco	170°C	55 - 60 min por cada quilo
Carne de vitela	160°C	40 - 50 min por cada quilo
Carne de aves	180°C	41 - 50 min por cada quilo
Peixe e mariscos	150°C	20 - 30 min por cada quilo

Talvez seja conveniente adquirir um termómetro de carne, deixando assim de ter de adivinhar as temperaturas de cozedura.

As carnes tais como a carne de vaca, de cabrito, de vitela e de porco devem alcançar uma temperatura de cerca de 70ºC a um nível médio de cozedura. As carnes de galinha e peru devem alcançar uma temperatura de 85 a 90ºC.

Não utilize mais de dois bicos à temperatura máxima de cada vez. Como orientação, para uma churrasqueira de 4 bicos, em clima de temperatura moderada:

Dois bicos a temperaturas baixas produzem uma temperatura de 150ºC

Dois bicos a temperaturas médias produzem uma temperatura de 195ºC

Dois bicos a temperaturas elevadas produzem uma temperatura de 240ºC

Quando está frio ou faz vento, é necessário aumentar a temperatura.

Por fim, deve resistir-se à tentação de estar constantemente a abrir a cobertura para assar enquanto os alimentos estiverem a cozer, pois a cobertura ajuda a manter a temperatura constante, minimizando o tempo de cozedura necessário.



Não permita o sobreaquecimento da sua churrasqueira, o que poderá danificar alguns dos componentes da mesma.

Como limpar a sua churrasqueira

Superfícies de esmalte vidrado e painel de controlo da churrasqueira

Embora o esmalte de porcelana mantenha o seu acabamento brilhante mesmo em condições adversas, precisa, mesmo assim, de ser limpo. Depois de utilizar o aparelho, lave bem as superfícies com água quente e sabão. Evite utilizar produtos de limpeza cáusticos. Nas regiões costeiras ou perto de água salgada, deve limpar e fazer a manutenção da sua churrasqueira com mais frequência. Lave, enxagúe e enxugue frequentemente a sua churrasqueira antes de a tapar. (Nos ambientes marinhos ou perto de água salgada, é de esperar uma deterioração mais rápida, a qual não se encontra coberta pela garantia).

Chapas e grelhas

Muitos dos ácidos dos alimentos, molhos e molhos de conserva, sucos e outros líquidos contêm elementos altamente ácidos, os quais, se não forem removidos logo a seguir à cozedura, corroem lentamente a superfície das chapas e grelhas.

- Depois de utilizar a churrasqueira, remova todos os materiais sólidos das superfícies utilizadas, utilizando para tal uma escova de cerdas de metal ou um esfregão de plástico. O seu vendedor de produtos da BeefEater tem à venda escovas que foram especificamente concebidas para este fim. Limpe todos os restantes resíduos com uma toalhete de papel.
- Lave cuidadosamente a superfície das grelhas com uma esponja macia e uma solução de água quente e um líquido detergente suave. Não utilize na limpeza da grelha produtos químicos de limpeza altamente cáusticos, duros ou abrasivos. Consulte sempre as recomendações do fabricante do produto de limpeza em questão antes de utilizar o mesmo.
- Cubra as superfícies das grelhas com uma camada de óleo de cozinha, o que ajuda a proteger as superfícies até à próxima utilização.
- No caso de superfícies de cozedura revestidas com esmalte de porcelana, não utilize instrumentos de metal para limpeza da superfície. Use somente uma escova de cerdas de metal para remover os detritos mais rijos.

Não lave as superfícies de cozedura numa máquina de lavar louça. Para remoção dos depósitos mais rijos e camadas de gordura mais endurecidas, não utilize esfregões de metal nem palha de aço, mas apenas um detergente ou outro produto de limpeza doméstica em estado concentrado.

Tabuleiro receptor de gorduras

Substitua a camada de folha de alumínio de revestimento do tabuleiro principal (caso utilize este produto) e lave ambos os tabuleiros com frequência, para evitar a acumulação de gorduras, a qual poderá dar azo a um fogo de gordura, o que invalidaria a garantia da sua churrasqueira. Nunca remova o tabuleiro receptor de gorduras enquanto a churrasqueira estiver quente. Remova o tabuleiro e retire dele a gordura apenas depois da unidade ter arrefecido.

Bicos de gás

- Examine frequentemente a abertura principal, tubeira e venturi de cada bico, à procura de ninhos de insectos (ex. de vespas, formigas ou aranhas). Os ninhos são perigosos e devem ser completamente removidos.
- Remova periodicamente os bicos, esfregando-os minuciosamente com água e sabão, utilizando uma escova de cerdas de arame e certificando-se de que as aberturas não contêm qualquer obstrução. Posicione novamente os bicos nos seus lugares correctos e acenda-os para secarem completamente, evitando assim qualquer corrosão.



Como armazenar a sua churrasqueira

Caso seja necessário armazenar a churrasqueira durante longos períodos de tempo, certifique-se de que todos os controlos e válvulas da bilha se encontram fechados. Caso seja necessário armazenar a churrasqueira no interior, remova a bilha de gás e guarde esta num recinto ventilado, no exterior.

As bilhas de gás devem ser armazenadas no exterior, fora do alcance das crianças, e não devem ser guardadas dentro de nenhum edifício, garagem ou qualquer outro recinto fechado.

Sempre que não esteja a ser utilizada, a churrasqueira deve ser coberta com uma capa de poliéster ou vinil própria para churrasqueiras. Examine e aperte frequentemente todas as porcas e parafusos da churrasqueira e do carrinho. rer les vis et les boulons du barbecue et du chariot.

Revisões e manutenção

Este aparelho deve ser examinado e revisto de 2 em 2 anos, por uma entidade com a devida autorização para efectuar esse serviço, a fim de assegurar que continua em condições de operação seguras. (Estas revisões não se encontram cobertas pela garantia). O vendedor ou fabricante destes produtos tem à sua disposição as peças sobresselentes necessárias.

	Após cada utilização	De 6 em 6 meses	Por pessoal autorizado, de 2 em 2 anos
Examinar todas as mangueiras, para ver se têm rachas e fugas	✓		
Verificar se todas as conexões de gás estão bem apertadas	✓		
Limpar completamente a churrasqueira toda		✓	
Examinar e apertar todas as porcas da churrasqueira e carrinho		✓	
Limpar e inspeccionar os vaporizadores		✓	
Limpar e inspeccionar os bicos da churrasqueira		✓	
Limpar e inspeccionar os injectores de gás e válvulas de controlo			✓
Verificar o funcionamento do sistema de ignição			✓

Guia de resolução de problemas

Problema	Causa	Verificar
A churrasqueira não se acende	O sistema de ignição não está a funcionar	Verificar a existência de uma faísca na sonda de iniciar. Caso não se verifique a presença de uma faísca ao rodar o botão de controlo, a unidade pode ter de ser consertada ou substituída. Contacte o vendedor de produtos BeefEater. Verifique a presença de uma chama visível no tubo de ignição piloto. Verifique se o tubo de ignição da chama piloto se encontra bloqueado por teias de aranha ou ninhos de insectos.
	Ligou o botão de controlo de gás demasiado rapidamente	Aguarde pelo menos 5 segundos para o gás passar pelo bico antes de efectuar a sua ignição
	Não está a passar nenhum gás	Verifique se a válvula da bilha de gás está em posição aberta. Verifique se as aberturas dos bicos estão livre de obstruções Verifique se todos os injectores de gás estão limpos e livres de obstruções
	Os bicos não se encontram montados correctamente	Verifique se os bicos se encontram correctamente posicionados na armação da churrasqueira
	As aberturas ou tubeira dos bicos encontram-se bloqueadas	Verifique se as aberturas dos bicos se encontram bloqueadas por teias de aranha ou ninhos de insectos. Limpe as mesmas conforme necessário
A churrasqueira acende-se mas apaga-se logo a seguir	O abastecimento de gás está desligado	Abra a válvula de gás na bilha
	A bilha de gás está vazia ou quase vazia	Encha novamente a bilha de gás
	A mangueira de gás está dobrada	Verifique se a linha de gás não se encontra dobrada ou torcida
	O vento ou brisa está a afectar a operação	Coloque o aparelho em posição protegida contra as fortes correntes de ar
Os bicos não se interacendem de uns para os outros		Verifique se o canal de interacendimento está em posição Verifique se as aberturas dos bicos estão livre de obstruções
Nível baixo de chama ou temperatura baixa		Verifique se está a utilizar o tipo de gás correcto Verifique se o injector de gás é de tamanho correcto

Garantia

Em caso de avaria de qualquer dos componentes por motivo de defeito de materiais ou mão-de-obra, dentro do período de tempo especificado, a seguir à data de compra do aparelho, a BeefEater ou os seus distribuidores comprometem-se a consertar ou (conforme decisão dos distribuidores) substituir o componente defeituoso, gratuitamente.

- **Bilha de gás de petróleo liquefeito / gás de propano**
  O fabricante das bilhas é responsável pelos materiais, mão-de-obra e performance das bilhas de gás. Contacte o seu vendedor ou o fabricante das bilhas relativamente a todas as reclamações ou revisões relacionadas com a garantia.
- **Administração da garantia**
  Na Austrália, a garantia é administrada pela empresa BeefEater Barbecues. Nos restantes países, contacte o seu vendedor autorizado de produtos BeefEater para obter informações sobre o seu distribuidor de produtos BeefEater.
- Para assegurar a rapidez do processamento da sua reivindicação relativa a revisões de garantia, registe todos os detalhes específicos do seu aparelho no espaço fornecido para tal nos documentos. Guarde estas informações em local acessível para referência futura.

CIRCUNSTÂNCIAS NÃO COBERTAS PELA GARANTIA

A exposição da sua churrasqueira à atmosfera deve ser reduzida a um mínimo. Uma vez que a unidade tenha arrefecido e tenha sido limpa, armazene-a dentro de uma capa. As capas de poliéster ou vinil, próprias para churrasqueiras, são acessórios facultativos que assegurarão que o seu aparelho durará anos sem quaisquer problemas.

Esta garantia não oferece ao comprador ou a qualquer outra pessoa nenhuma protecção contra danos, avarias ou prejuízos devidos ao seguinte:

- Falta de manutenção, abuso, negligência, utilização incorrecta, acidente ou má instalação deste aparelho.
- Arranhaduras, amolgadelas, corrosão ou descoloração causadas por temperaturas elevadas ou produtos de limpeza abrasivos ou químicos, ou a quebra da camada de porcelana.
- Corrosão ou outros danos causados pela exposição aos elementos, a fogos de gordura, a insectos, às intempéries ou ao granizo.
  Nota: Cobrir a churrasqueira sempre que a mesma não esteja a ser utilizada.
- Limpeza e desgaste normal do aparelho. Todos os serviços desta natureza solicitados serão devidamente cobrados.
- Ferrugem das chapas, grelhas e bicos de ferro fundido.
  Nota: a ferrugem deve ser removida com um maço de palha de aço, e a correspondente superfície deve ser coberta com uma camada de óleo de cozinha. Consultar a secção – Como cuidar das superfícies de cozinha feitas de ferro fundido, no manual do proprietário. As superfícies onde se cozinha devem ser cobertas sempre que não estejam a ser utilizadas.
- Utilização comercial desta churrasqueira.
- Consertos não autorizados durante o período de garantia.
- Custos de remoção ou reinstalação.
- Rachas e desgaste das peças de madeira, causados por exposição às intempéries ou danos causados por mau tempo, calor, insectos, produtos químicos ou ácidos e sucos dos alimentos.

Condições da garantia

1. Este aparelho é fornecido ao departamento de serviço do distribuidor de produtos BeefEater, ou a qualquer agente de serviços autorizado, e as despesas da sua remessa e devolução devem ser arcadas pelo seu proprietário. Não aceitamos qualquer responsabilidade por perdas ou danos sofridos durante o transporte do aparelho.
2. O aparelho deve ter sido instalado por um indivíduo devidamente qualificado, e a sua operação e manutenção deve ter sido feita em conformidade com as instruções fornecidas. Todos os consertos ou revisões devem ser efectuados por um indivíduo com a devida autorização.
3. A instalação do aparelho deve aderir às normas emitidas pelas autoridades nacionais ou regionais para regulamento do fornecimento de gás, electricidade e edifícios.
4. Não se devem ter efectuado consertos ou alterações sem se ter obtido primeiro o consentimento dos distribuidores. Todos os consertos ou substituições desse tipo não prolongarão o período da garantia.
5. O proprietário deve apresentar uma prova de compra, juntamente com o cartão de garantia, para comprovar a data da compra e estabelecer o período de garantia. Apenas o comprador original do aparelho tem cobertura em termos desta garantia.
6. O período da garantia é calculado apenas a partir da data de aquisição.
7. Sempre que esta garantia seja inconsistente com a legislação nacional, os direitos estatutários do comprador prevalecerão.
8. Quaisquer peças instaladas que tenham sido fabricadas por outras entidades cancelarão esta garantia.

SÉRIE DISCOVERY - Termos de garantia	
Armação da churrasqueira	5 anos
Bicos de ferro fundido	3 anos
Superfícies de fogão em porcelana	5 anos
Válvulas	3 anos
Sistema de ignição	1 ano
Grelhas do vaporizador	1 ano
Todas as outras peças	1 ano
Coberturas para assar	
Peça principal	3 anos
Todas as outras peças	1 ano
Bicos laterais	
Peça principal	1 ano
Bico	1 ano
Peças de liga fundida	1 ano
Todas as outras peças	1 ano
Carrinhos	
Peças de aço galvanizado	1 ano
Peças de madeira	1 ano
Todas as outras peças	1 ano

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Para prestar assistência ao proprietário quando for necessário contactá-lo para organizar uma visita de serviço, requisitamos que preencha os espaços abaixo com as devidas informações, para as ter acessíveis quando nos telefonar. Não é necessário registar a sua garantia. Contudo deve guardar o recibo ou prova da aquisição. Ao reclamar a garantia aplicável a este aparelho, deve fornecer-nos uma cópia do recibo que comprova a sua aquisição. Caso não tenha na sua posse tal recibo, não aceitaremos qualquer reivindicação de garantia.

Número do modelo	
Número de série	
Aparelho comprado em	
Data da aquisição	

BeefEater Sales International

Visite o nosso website: www.beefeaterbbq.com

Para obter informações sobre o seu fornecedor mais próximo de artigos da BeefEater, ou envie-nos um e-mail para: mail@beefeaterbbq.com

Veiligheidinstructies en Waarschuwingen

Waarschuwing Wij wensen u veel genoegen met uw Barbecue. Let wel, het niet juist opvolgen van de montagevoorschriften en het negeren van de waarschuwingen die in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld, kan leiden tot ernstig letsel en/of beschadigingen aan eigendommen. Lees eerst de gebruiksaanwijzing alvorens de barbecue te monteren of in gebruik te nemen.
Opmerking voor de installateur: de gebruiksaanwijzing dient megeleverd te worden met de gemonteerde barbecue.

Voor uw veiligheid

1. Vermijdt opslag of het gebruik van brandbare stoffen in de nabijheid van uw barbecue.
2. Plaats geen gasflessen die niet aangesloten zijn in de nabijheid van uw barbecue.

Voor uw veiligheid

Indien u gas ruikt:

1. Draai de gasfles dicht.
2. Doof open vuren.
3. Open de ovendeksel
4. Indien u gas blijft ruiken, bel dan onmiddellijk uw gasflesleverancier of de brandweer.

Indien er in deze gebruiksaanwijzing gesproken wordt over LPG, dan wordt hier bedoeld de mix van Propaan en Butaangas. In de Benelux landen wordt hier Propaan gas bedoeld.

Let op: Waarschuwing voor elektrische randapparatuur

Indien u elektrische apparatuur bij uw barbecue gebruikt, zoals bv een draaispit, dient u er zich van te verzekeren dat de stekker voldoet aan plaatselijke en individuele CE voorschriften van het land waarin u verblijft. Dit in verband met het voltage en de beaarding van uw bedrading.
Indien een externe krachtbron wordt gebruikt, dient de bedrading en de beaarding te worden aangepast aan de plaatselijke voorschriften.

Veilig omgaan met uw gasfles

Gas flessen dienen buitenshuis en buiten het bereik van kinderen te worden opgeslagen en mogen niet binnen, in een garage of een afgesloten ruimte worden ondergebracht.

Belangrijk

- De gasfles moet zonder problemen functioneren. Dit wordt bereikt door de gasfles rechtop te plaatsen.
- Plaats geen reserve gasfles onder of nabij de barbecue.
- De gasfles mag niet meer dan 80% gevuld zijn.

Indien deze aanwijzing niet correct worden opgevolgd kan dit leiden tot ernstig letsel of dodelijke ongevallen.
Indien de barbecue niet in gebruik is, dient de gaskraan dichtgedraaid te zijn.

Plaats geen gasflessen onder de barbecue anders dan onder een goedgekeurde barbecue trolley.
Houd de gasflessen uit de warmte.
Het is niet toegestaan om gelijktijdig meer dan 1 gasfles aan de barbecue aan te sluiten.
Voor inbouw situatie; zorg altijd voor een adequate ventilatie van uw barbecue en gassysteem en tevens voor een goede bescherming voor schadelijke weersinvloeden.
Zorg voor een goede bereikbaarheid van de gasslang en drukregulator.
Indien u gasflessen plaatst in een afgesloten ruimte dient u zorg te dragen voor een goede ventilatie. Houdt deze ventilatie opening ten aller tijde vrij en voorkom vervuiling van het systeem.
Gasdampen zijn bijzonder explosief en kunnen ernstig lichamelijk letsel of beschadigingen aan eigendommen veroorzaken.

NOOIT DOEN

- Leunen over de Barbecue tijdens het aansteken.
- Gerechten onbewaakt op de barbecue achterlaten.
- Wachten met aansteken van de barbecue nadat u de gaskraan heeft geopend.
- Spuitbussen gebruiken in de nabijheid van een brandende barbecue.
- Brandbare materialen, benzine of andere ontplofbare vloeistoffen of gassen opslaan binnen een afstand van 4.5 meter van de barbecue.
- Soda houdende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- De barbecue gebruiken met de afdekhoes erover heen.
- Plastic of glazen barbecue bestek gebruiken.
- De barbecue met sterke wind gebruiken.
- Proberen de bedieningsknoppen of de gasregulator uit elkaar te nemen.
- Gaslekkage zoeken met een open vlam.
- Gasflessen binnenshuis opslaan of in een gesloten ruimte.
- De gasfles neerleggen
- De barbecue binnen gebruiken.
- De barbecue verplaatsen tijdens het gebruik.
- Voorkom dat de gasslang of een elektriciteit kabel in contact komt met de verwarmde delen van de barbecue.
- Kinderen met de barbecue laten werken.
- De barbecue ovenkap gebruiken in de regen.
- Houtskool of kolen in de barbecue gebruiken.
- Een gasverbinding verbreken als de barbecue in gebruik is.
- Een gedeukte of ernstig verroeste gasfles gebruiken of een gasfles met een beschadigde gaskraan.
- De gasfles vullen met meer dan 80%.
- Roken of open vuur gebruiken tijdens het verwisselen van een gasfles.
- De mogelijkheden van de barbecue te veranderen. Dit kan erg gevaarlijk zijn.

DOEN

- Alle gaskoppelingen stevig aandraaien zoals vermeld in de instructies.
- Alle gasslangen en verbindingen controleren op beschadigingen, barsten en scheurtjes iedere keer voordat u de barbecue gaat gebruiken.
- Altijd de verbindingen controleren op lekkage met een zeepsopje.
- Controleer regelmatig van de branders de opening, hals en zijopeningen op vervuiling van bijvoorbeeld insectennesten(bv. wespen, mieren en/ of spinnen) Nesten zijn gevaarlijk en dienen grondig te worden verwijderd.
- Controleer de branders op regelmatig branden.
- Maak het glas van de ovenkap regelmatig schoon.
- Gebruik uw barbecue uitsluitend op een stevige ondergrond.
- Laat uw barbecue tijdens gebruik nooit onbeheerd.
- Voorverwarm uw barbecue altijd ca. 10 minuten.
- Na gebruik brandt u binnen 10 minuten het overtollig vet weg op de hoogste stand.
- Laat de barbecue afkoelen voordat u de afdekhoes gebruikt.
- Maak regelmatig het vetopvang bakje schoon.
- Hou kinderen uit de buurt van de barbecue. Sommige onderdelen worden bijzonder warm.
- Laat uw gasfles alleen navullen bij een erkend Gasstation.
- In geval van twijfel, raadpleeg altijd deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitwisselen van hete accessoires.
- Sluit na gebruik altijd direct de gasfles.
- Maak de vetopvang schaal regelmatig schoon en maak de barbecue minstens twee maal per jaar grondig schoon.
- Zet de ovenkap altijd open en neem bij de flattop barbecue altijd het deksel af voordat u de barbecue aansteekt.
- Volg nauwkeurig de instructies op betreffende de aansluiting van de gasslang en de drukregulator.
- Zorg altijd voor een goed geventileerde plek voor de barbecue en de gasfles.

- Indien de barbecue door welke reden dan ook uitgaat, dient u al de bedieningsknoppen op de stand Off te zetten en de gaskraan op de gasfles dicht te draaien. Wacht 5 minuten voordat u opnieuw kan proberen de barbecue aan te steken.
- Sommige gerechten produceren brandbare vetten en vleessappen. Hou daarom de barbecue altijd in de gaten. Schade veroorzaakt door vetbranden worden niet gedekt door enige garantie. Indien een vetbrand ontstaat dient u direct alle branders uit te zetten en de hoofdgaskraan van de gasfles dicht te draaien tot dat het vuur uit is. Neem alle voedsel van de barbecue.

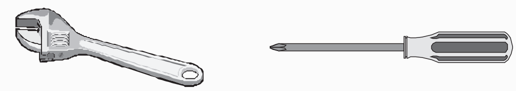
Montage voorschriften

Voor u begint.

Neem notitie van het gereedschap dat u nodig heeft.

Verwijder de verpakking

Controleer op eventuele schade en ontbrekende onderdelen. Indien noodzakelijk, neem contact op met uw leverancier.



BACO tang *Kruisschroevendraaier*

Mobiele trollies zijn optioneel. Volg eerst de aparte montage instructies van de trolley voordat u begint met het opbouwen van de barbecue.

Controleer het gas type

Controleer via uw gasfles leverancier of uw barbecue probleemloos aangesloten kan worden aan de gasflessen van het land waarin u verblijft. Op de zijkant van uw barbecue treft u een stikker aan met informatie betreffende het gastype. Controleer ook de technische informatie die u vindt op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Als de informatie op uw barbecue niet overeenkomt met weergegeven type gas en gasdruk op de gasfles, of indien u twijfelt, neem dan voordat u verder gaat, contact op met uw leverancier.

Controleer de ontstekingstunnels

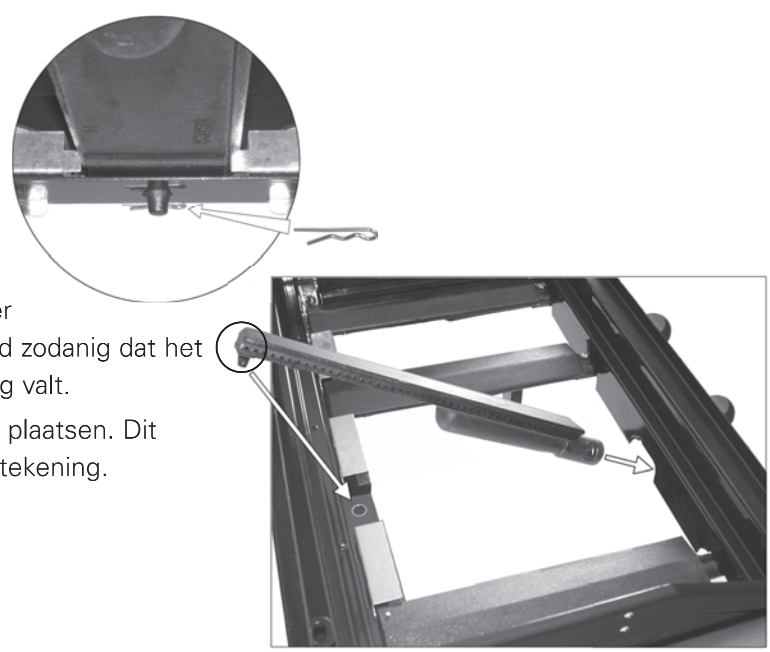
De ontstekingstunnels behoren reeds gemonteerd te zijn. Indien dit niet het geval is, of doordat zij tijdens het vervoer verplaatst zijn, dient u ze als volgt te monteren; plaats iedere ontstekingstunnel in de speciale gleuven die aangebracht zijn op de achterrand en waarop de branders steunen. Zie tekening. De ontstekingstunnels zijn noodzakelijk voor alle modellen.

Controleer de branders

De branders behoren reeds gemonteerd te zijn. Indien dit niet het geval is, of doordat zij tijdens het vervoer verplaatst zijn, dient u ze als volgt te monteren;

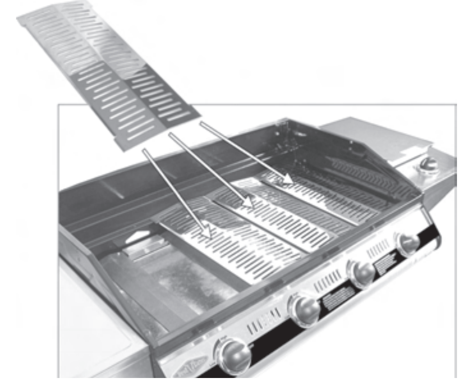
Neem de splitpen uit de brander. Plaat de brander met de opening aan de voorzijde over de gaskraan. Leg de brander op de achterrand zodanig dat het uitsteeksel in de daarvoor bedoelde uitsparing valt.

Zet de brander vast door de splitpen terug te plaatsen. Dit dient te geschieden vanaf de onderzijde. Zie tekening.



Montage voorschriften

Plaats de Vaporizers

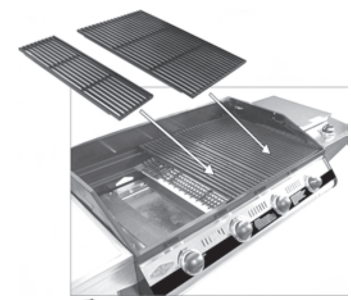


Let op: Het type Vaporizer verschilt tussen de modellen barbecues.

De vaporizers zijn ontworpen met als doel vleessappen en lekkend vet te verdampen. De vaporizers reduceren steekvlammen en dragen bij tot die typische barbecue smaak.

Voordat u de vaporizers installeert dient u alle plastic en verpakkingsmaterialen te verwijderen. Plaats de vaporizer(s) aan de rechterzijde van de barbecue onder het grillrooster. De vaporizers werken niet indien u deze plaats onder de bakplaat.

Plaats de bakplaat en het grillrooster

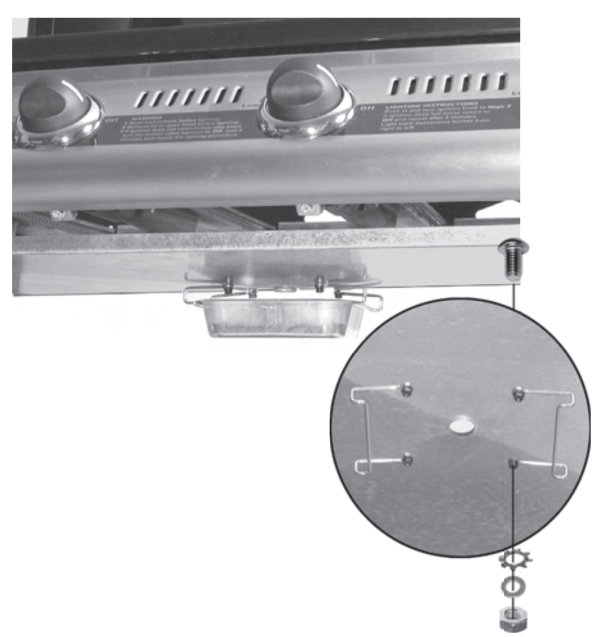




We bevelen aan de bakplaat te plaatsen aan de linkerzijde(met de vetafvoer opening links). Het grillrooster plaatst u aan de rechterzijde. Het grillrooster dient u altijd te plaatsen boven de vaporizers.

De barbecue is zodanig ontworpen dat hij tijdens het gebruik goed geventileerd wordt. Plaats nooit bv. een extra bakplaat boven op de barbecue. Dit zal een goede ventilatie belemmeren en kan leiden tot beschadigingen aan uw barbecue.

Installeer de vetopvang schaal



Monteer de vetopvang schaal zoals getoond in de tekening. Bevestig de ophangbeugels voor bakje voor het overtollige vet aan de lekschaal met behulp van de bijgeleverde schroeven, ringen en moeren.

Schuif het bakje op zijn plaats.

Asansluiten van de barbecue aan de gastoevoer

Voor u begint

Als u dit nooit eerder gedaan heeft dient u de gastype stikker zoals beschreven op blz. 52. te raadplegen.

The barbecue dient nooit geplaatst te worden op of onder brandbaar materiaal. Draag zorg voor een minimale afstand tot brandbare materialen van 4,50 meter.

De barbecue dient na de montage gecontroleerd te worden op de juiste werking en veiligheid.

De meegeleverde gasslang mag niet blootgesteld worden aan temperaturen boven de 6o?C. Houdt de gasslang vrij van hoge zonnetemperaturen en vermijdt contact met hete componenten van de barbecue.

Deze barbecue is niet goedgekeurd voor gebruik in caravans of boten.

Controleer via uw gasfles leverancier of uw barbecue probleemloos aangesloten kan worden aan de gasflessen van het land waarin u verblijft. Op de zijkant van uw barbecue treft u een stikker aan met informatie betreffende het gastype. Controleer ook de technische informatie die u vindt op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Als de informatie op uw barbecue niet overeenkomt met weergegeven type gas en gasdruk op de gasfles, of indien u twijfelt, neem dan voordat u verder gaat, contact op met uw leverancier.

Mobile Installatie - flessengas/ Propaan

De kleinste gasfles die u met deze barbecue kunt gebruiken heeft een inhoud van 4kg., de grootste gasfles 15kg. Verzeker u ervan dat de gaskraan van de gasfles dicht is en dat ook alle branders uit zijn. Verwijder het bescherming kapje van de gasfles.

Monteer alleen de juiste gasslang en gasdrukregulator die overeenkomt met de toegestane gasdruk in de gasfles van het land waarin u verblijft.

Uw barbecue kan zowel met een gasslang en gasdruk regulator zijn geleverd als wel met een messing adapter waaraan u een gasslang en regulator kunt aansluiten die door uw gasleverancier wordt verstrekt. The gasslang mag niet langer zijn dan 1.50 meter.



Typische aansluiting van de gasdrukregulator

Volgt de instructies meegeleverd met uw regulator en verbindt de gasslang samen met de regulator met messing adapter. De adapter wordt dan aan de barbecue bevestigd die zich bevind aan de rechter zijde van de barbecue.

Overtuig u ervan dat de slang niet afknelt of verdraaid is.

Draai alle verbindingen stevig aan maar vermijdt overtrekken. Voer de lektest uit.

Afkoppelen van de gasfles.

Verzeker u ervan dat alle bedieningsknoppen en de gaskraan van de gasfles dicht zijn voordat u de gasfles afkoppelt.

Rook niet en vermijdt contact met open vuur tijdens het aan- en afkoppelen van de gasfles.

Indien de gasfles is opgeborgen in een omsloten ruimte, dient u de gasfles buiten van deze ruimte af te koppelen. Draai alle verbindingen stevig aan voordat u de barbecue terugplaatst in de omsloten ruimte.

Asansluiten van de barbecue aan de gastoevoer

Vaste installatie (niet toegestaan in de Benelux)

Verbindt de gasleiding met de barbecue gas toegangspoort. Deze bevindt zich aan de rechter zijde van de barbecue. Maak gebruik van een standaard gasleiding of van en flexibele slang verbonden via een bajonet sluiting.

Werk aan de hand van de officiële installatie voorschriften betreffende de gasleiding. Draai alle verbindingen stevig aan maar vermijdt overtrekken. Voer de lektest uit.

Test de gasdruk door de laatste brander uit de barbecue te nemen en hiervoor in de plaats een gasslang met een gasdrukmeter te monteren. Zet twee branders aan en controleer de gasdruk.

Aan mobiele- trolley- installaties die gebruik maken van een flexibele gasslangverbinding met een vaste gastoevoer, dient een ketting vastgemaakt te worden om het uitrekken van de gasslang te voorkomen. Het ene eind dient vastgemaakt te worden aan de barbecue, het andere eind aan een stevig object in de nabijheid van de gastoevoer. Deze ketting moet zeker 30 cm korter zijn dan de gasslang en moet er voor zorgen dat, indien de barbecue per ongelijk verplaatst wordt, de ketting het uitrekken van de gaslang kan voorkomen.

Controle van alle aansluitingen en het uitvoeren van de lek test.

Een gaslek test dient uitgevoerd te worden na iedere wisseling van een gasfles. Controleer uw gassysteem nooit op lekkage met behulp van een vlam.

Maak in een kleine emmer een oplossing van water en zeep.

Verzeker u ervan dat de gaskraan van de gasfles open is.

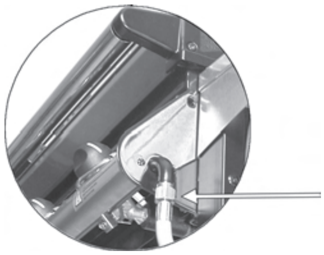
Controleer of de bedieningsknoppen van de barbecue op de UIT stand staan.

Gebruik een kwastje of een plantenspray en breng de oplossing aan op iedere aansluiting, de gasslang en de drukregulator.

Het verschijnen van luchtbellen geeft aan dat er een lek aanwezig is.

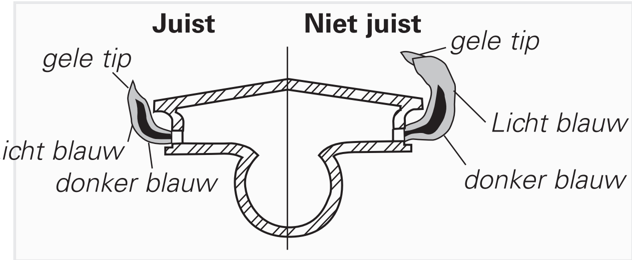
Draai alle lekkende verbindingen nogmaals stevig aan.

Neem contact op met uw leverancier, indien de lekkage niet opgelost kan worden.



Controleer het juiste functioneren van de branders.

Ontsteek iedere brander apart en controleer op een heldere blauwe vlam met een kleine gele tip aan het einde. Indien de vlam te geel is kunt u deze bijstellen door de schroef aan de zijkant van de brander tegen de klok in te draaien. Indien dit niet lukt kunt u voor advies contact opnemen met uw



De ingebruikstelling van uw barbecue

Voordat u uw barbecue in gebruik neemt

Voer de volgende controles uit

- Verzeker u ervan dat alle gasaansluitingen stevig zijn aangesloten en getest op gaslekkage. Gasdruk regulators die u met de hand dient aan te draaien dienen goed gecontroleerd te worden. Sommige gasdrukregulators die niet met de hand aan te draaien zijn dienen met een BACO worden nagetrokken.
- Controleer of de bakplaat en grillrooster schoon en hygiënisch zijn.
- Controleer of de bedieningsknoppen in de UIT positie staan.
- Controleer of de gaskraan van de gasfles open is gedraaid.
- Verzeker u ervan dat de ovenkap van de barbecue en het deksel van de zijbrander die u heeft geïnstalleerd, open staan. Indien u dit niet doet, kan gas zich opstapelen onder de ovenkap en een gevaarlijke situatie creëren.

De barbecue aansteken.





Uw barbecue is voorzien van een beveiliging die voorkomt dat de branders per ongelijk aangezet worden. U dient de knop in te drukken voordat u de knop kunt draaien.

1. Druk de meest rechtse bedieningsknop in en houd deze ingedrukt terwijl u hem rustig tegen de klok in draait totdat op de 10.00 positie het startmechanisme reageert. Op dit moment wordt er gas vrijgegeven.
2. Houd de knop ingedrukt en draai de knop door in de richting van de “High” of 12.00 positie.
3. Het starter mechanisme zal klikken en de hoofdbrander zal aangaan.

Zodra de brander aan is kunt u de knop loslaten.

De andere branders kunnen nu van rechts naar links zonder moeite worden ontstoken.

Als de brander niet aangaat

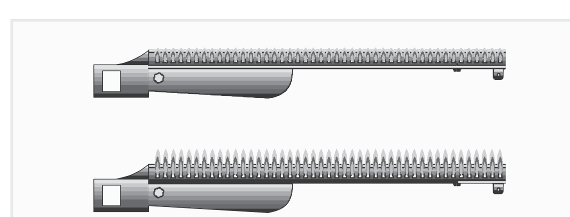
Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai hem met de klok mee terug naar de OFF positie. Wacht 5 minuten om het vrijgekomen gas te laten vervliegen en herhaal de stappen 1 t/ m 3. Als u de branders niet aankrijgt, bel dan uw leverancier voordat u verder gaat.



Met de hand aansteken van de barbecue

Druk de meest rechtse knop in en draai hem tegen de klok in en in de richting van de High positie. Ontsteek de meest rechter brander direct via de opening tussen het frontpaneel en de vetopvang schaal.

De bediening van de branders



De bedieningsknop kan nu gedraaid worden in de gewenste stand. Low, Medium or High. De bedieningsknop behoeft niet te worden ingedrukt voor het draaien in de gewenste stand.

De ingebruikstelling van uw barbecue

Klaarmaken van de bakplaat en grillrooster

Het geëmailleerde grillrooster en de bakplaats behoeft geen speciale behandeling. Was deze eenvoudig schoon met een sopje en leg ze in de barbecue.

Het uitzetten van uw barbecue



Druk de bedieningsknop in , houd de knop ingedrukt en draai hem met de klok mee in de richting van de OFF positie.

Na gebruik

Het is goed om de barbecue nog tien minuten na gebruik aan te houden.

Dit brandt alle resten voedsel, vet en olie weg waardoor de barbecue makkelijker schoon te maken is.

1. Draai alle bedieningsknoppen op de stand OFF
2. Laat de barbecue afkoelen.
3. Maak de vetopvang schaal, het grillrooster en de bakplaat schoon.

De directe kookmethode

De meest traditionele vorm van barbecuen. Leg het voedsel op het verwarmde grillrooster. Vlammen kunnen ontstaan, dus wees daarop alert.

De directe kookmethode wordt aangeraden voor steaks, karbonades, worstjes en hamburgers.

De indirecte kookmethode

Deze methode is alleen mogelijk indien uw barbecue uitgevoerd is met een ovenkap.

Indirect koken betekend weinig of geen warmte direct onder het voedsel. Oftewel het voedsel is op het grillrooster geplaatst, de branders onder het voedsel zijn uit en alleen de branders aan beide zijde worden gebruikt. De ovenkap is gesloten om hitte en vocht vast te houden. Met deze methode circuleert de hitte rond het voedsel en veroorzaakt z.g. convectie verwarming. Doordat u de braadgeur in de "buitenoven" houdt, komt deze meer ten goede van het vlees als dan waneer u allen het vlees van onderen verwarmt. Het gerecht wordt meer regelmatig gaar en er blijft sappiger.

Indirect koken is gelijk aan het gebruik van een conventionele oven en wordt aangeraden voor grote stukken vlees, wild, rollades, groente, pizza's stokbroden en groten moten vis.

Indien u een groot stuk vlees wilt braden is het altijd beter om een braadslede met vleeshouder te gebruiken. Gebruik altijd en braadslede die dieper is dan 35 mm Met ondiepe braadsleden lopt u het risico dat de schaal overloopt met als gevolg een mogelijke vetbrand.

Haal het maximale uit uw barbecue

Zoals dat ook voor een oven geldt, zal ook het voorverwarmen van uw barbecue resulteren in een in een beter resultaat. Omdat uw ovenkap de warmte zeer efficiënt verdeelt gaat het voorverwarmen van uw barbecue met de ovenkap dicht, veel sneller.

Zet de twee buitenste branders op de hoogste stand. Sluit de ovenkap en verwarm de barbecue gedurende 8 minuten. Zet daarna de branders op de gewenste stand aan de hand van de navolgende richtlijnen.

Behalen van de juiste oventemperatuur

Verwarm uw oven niet hoger dan de maximale temperatuur weergegeven op de temperatuur indicator van uw ovenkap. Het gebruik van de ovenkap bij een hogere temperatuur dan is toegestaan kan leiden tot beschadiging van uw barbecue. Uw ovenkap is ontworpen om de warmte vast te houden en dient zodanig constant gecontroleerd te worden.

Deze twee tabellen geven u informatie over de temperatuur en de braadtijd voor diverse soorten vlees en de gemiddelde brander standen om de gewenst resultaten te bereiken.

Twee brander	Beide branders iets boven MEDIUM
Drie brander	Middelste brander uit Twee buitenste branders op MEDIUM
Vier brander	Twee binnenste branders uit Twee buitenste branders op MEDIUM
Vijf brander	Drie binnenste branders uit Een buitenste brander op HIGH Andere buitenste brander op MEDIUM

Vleessoort	Braadtemperatuur	Gemiddelde braadtijd
Rundvlees	180°C	45 tot 55 min per kg
Lamsvlees	180°C	45 tot 55 min per kg
Varkensvlees	170°C	55 tot 60 min per kg
Kalfsvlees	160°C	40 tot 50 min per kg
Gevogelte	180°C	40 tot 50 min per kg
Vis	150°C	20 tot 30 min per kg

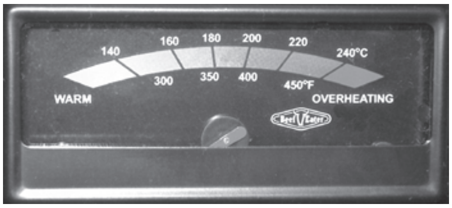
Een gebruik van vleesthermometer kan handig zijn om zeker te zijn of het gebraad van binnen op de gewenste temperatuur is. Vleessoorten zoals rundvlees, lam kalfsvlees en varkensvlees moet ongeveer 70°C zijn voor een medium typering. Kip en kalkoen moet 85 tot 90°C.

Gebruik nooit meer dan twee branders op de hoogste stand.
Als indicatie voor een 4 brander barbecue onder normale weersomstandigheden:

Twee branders op de LOW stand produceren	150°C
Twee branders op de MEDIUM stand produceren	195°C
Twee branders op de HIGH stand produceren	240°C

Bij zeer koud of bij veel wind is meer hitte nodig.

Ten slotte. Beheerst u zelf om tijdens het gebruik van de oven de oven telkens te openen. Dit voorkomt afkoeling en minimaliseert de braadtijd.



Voorkom over verhitting van uw barbecue. Dit kan ernstige beschadiging van uw barbecue veroorzaken.

Het schoonmaken van uw barbecue

Geëmailleerde oppervlakten en het bedieningspaneel

Hoewel emaillen onder alle omstandigheden zijn gladde afwerking blijft behouden, dient het toch regelmatig te worden onderhouden. Na gebruik kunt u de geëmailleerde oppervlakten eenvoudig met een sopje schoonmaken. Vermijdt het gebruik van bijtende en etsende schoonmaakmiddelen. Barbecues in de buurt van de kust dient u vaker te onderhouden en schoon te maken. Spoel uw barbecue na het wassen goed af en droog hem voordat u hem afdekt. (Invloed van de zee heeft tot gevolg dat u barbecue meer zal slijten, dit wordt niet gedekt door enige vorm van garantie.)

Bakplaten en Grillroosters

Veel vleessappen, marinades, sappen en sausen bevatten een hoge zuurgraad dat langzaam zal inwerken op de bakplaat en het grillrooster indien u deze na gebruik niet direct schoonmaakt.

- Verwijder na gebruik alle vaste resten van de barbecue met behulp van een messing borstel. Speciale borstels die voor dit doeleinde zijn geschikt zijn verkrijgbaar via uw leverancier. Veeg de resten af met behulp van keukenpapier.
- Was het oppervlakte schoon met een zachte spons, heet water en een afwasmiddel. Gebruik nooit sodaverbindingen of andere agressieve chemische middelen.
- Bedek de grillroosters en de bakplaat met een dun laagje bakolie. Dit beschermt de oppervlakten tot het volgende gebruik.
- Maak uw geëmailleerde bakplaat en grillrooster nooit schoon met metalen borstels of schrapers. Allen het gebruik van een messing borstel is toegestaan om vastzittende voedselrestanten te verwijderen.

Was uw bakplaat en grillrooster nooit in de vaatwasmachine. Gebruik nooit staalwol of metalen schrapers. Moeilijke en extreem vastzittende voedselresten kunt u het beste verwijderen met een geconcentreerd vaatwasmiddel.

Vetopvang schaal

(Na gebruik)Vervang het aluminium folie van de vetopvang schaal, en maak deze regelmatig schoon om vetopslag te voorkomen. Vetopslag kan een vetbrand veroorzaken die niet gedekt wordt door enige garantie.

Verwijder nooit de vetopvang schal als de barbecue nog heet is. Verwijder en maak de vetopvang schaal schoon nadat de barbecue volledig is afgekoeld.

De Branders

- Controleer de opening, hals en zijopeningen van elke brander regelmatig op het voorkomen van insecten nesten. (bv. wespen, mieren oorkruipers en spinnen) Insectennesten zijn gevaarlijk en dienen zorgvuldig te worden verwijderd.



- Neem de branders regelmatig uit de barbecue, maak ze schoon met een sopje en een staalborstel en controleer op verstoppingen. Plaats de branders terug en droog ze door de branders aan te steken.

Opslag van uw barbecue

Overtuig u ervan dat als u uw barbecue voor een langere periode wilt opslaat de branders uit zijn en de gaskraan op de gasfles dichtgedraaid is.

Indien u de barbecue binnen wilt opslaan, dient u de gasfles af te koppelen en deze in een goed geventileerde ruimte te bewaren.

Gasflessen dienen buitenshuis en buiten het bereik van kinderen te worden bewaard. Niet in een garage.

Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze te worden afgedekt met een vinyl afdekhoes.

Controleer regelmatig alle moeren en bouten van de barbecue en trolley op loszitten en draai deze aan.

Service en onderhoud

De barbecue dient iedere twee jaar door een geautoriseerd persoon te worden gecontroleerd op veiligheid. (Deze service valt niet onder de garantieregeling) Onderdelen zijn verkrijgbaar via uw leverancier.

	Na ieder gebruik	Iedere 6 maand	????? Iedere 2 jaar
Controleer alle gasslangen op breuken en lekkage	✓		
Controleer of alle verbinding aangedraaid zijn	✓		
Controleer de gehele barbecue		✓	
Controleer alle bouten en moeren van de barbecue en trolley		✓	
Maak de vaporizers schoon		✓	
Controleer en mak de branders schoon		✓	
Controleer en maak de gasinjectoren en bedieningsknoppen schoon			✓
Controleer de werking van het ontstekingssysteem			✓

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Controleer
Barbecue gaat niet aan	Ontstekingssysteem werkt niet	Controleer op het voorkomen van een vonk. Indien er geen vonk ontstaan al de knop wordt ingedrukt en gedraaid, kan het ontstekingssysteem defect zijn. Neem contact op met uw leverancier. Controleer of er een zichtbare vlam is aan de ontstekingsbuis Controleer of de ontstekingsbuis niet wordt geblokkeerd door een spinnenweb of andere insecten
	Te snel de ontsteking bediening knop omgedraaid	Wacht minstens vijf seconden zodat het gas naar de brander kan stromen
	Branders zijn niet goed gemonteerd	Controleer of de branders goed in de barbecue zijn geplaatst
	Zijopeningen of branderhals geblokkeerd	Controleer of de zijopeningen niet worden geblokkeerd door spinnenwebben of andere insecten(oorkruipers)
Barbecue gaat aan, maar gaat direct daarna weer uit	Gaskraan staat dicht	Draai de gaskraan van de gasfles open
	Gasfles bijna of geheel leeg	Vervang de gasfles
	Wind of windvlagen veroorzaken klacht	Verzeker u ervan dat de barbecue uit de wind geplaatst wordt
Branders gaat niet na elkaar aan		Controleer of de ontstekingstunnels goed geplaatst zijn. Controleer of de openingen van de branders niet geblokkeerd zijn.
Barbecue wordt niet warm		Controleer of u de juiste gassoort gebruikt Controleer of uw gasinjectors de juiste maat hebben

Garantie

Alle niet goed functionerende delen of onderdelen waarvan de klacht te verwijten valt aan de fabrikant en die voorkomen binnen het garantietermijn zullen door BeefEater of haar distributeur gratis worden gerepareerd of vervangen. Dit laatste komt ter beoordeling van de distributeur.

- **LPG/ Propaan gasfles**
  De Gasfles fabrikant is verantwoordelijk voor het juist functioneren, het materiaal en de fabricage van de gasfles. In geval van garantie of serve dient u contact op te nemen met de fabrikant van de gasfles.
- **Garantie registratie**
  In Australië wordt garantie geregistreerd door BeefEater barbecues. In andere landen kunt u kontact opnemen met uw leverancier of met de importeur.
- Voor een snelle afhandeling van uw garantie klacht, adviseren wij u alle informatie betreffende deze klacht goed te documenteren. Bewaar deze informatie goed.

Niet gedekt door garantie

Blootstellen van de barbecue aan de weersomstandigheden moet worden geminimaliseerd. Zodra de barbecue schoon is en afgekoeld dient hij te worden afgedekt met een vinyl afdekhoes.
Vinyl barbecue afdekhoes zijn optionele accessoires die uw barbecue beschermen en probleem kan voorkomen.

Deze garantie is niet van kracht voor de koper of ieder ander persoon indien er sprake is van schade, onjuist gebruik of uitvallen van de barbecue door:

- Achterstallig onderhoud, geweld, onachtzaamheid, verkeerd gebruik, ongelukken of onjuiste montage van de barbecue
- Krassen, deuken, beschadigingen, verkleuring veroorzaakt door hitte, bijtenden en etsende chemicaliën of het afbreken van het emaillen van de geëmailleerde delen.
- Beschadigingen en vernielingen veroorzaakt door de elementen, vetbranden, insecten, weersinvloeden en hagel.
  Let op!: De barbecues dienen als ze niet gebruikt worden, afgedekt te zijn.
- Schoonmaken en normale slijtage door gebruik. Telefoonkosten voor het melden van de klachten.
- Het roesten van de gietijzeren bakplaten, grillroosters en branders. Let op: Roest wordt verwijderd met een staalborstel en het oppervlakte behandeld met braadolie. Zie Gebruiksaanwijzing.
- Commercieel gebruik van de barbecue.
- Reparaties door onbevoegde tijdens de garantieperiode.
- Ophaal en bezorgkosten van uw barbecue voor het doorvoeren van een reparatie of het vervangen van onderdelen.
- Barsten en scheuren en verdere beschadigingen van de houten onderdelen van de trolley veroorzaakt door de weersinvloeden, hitte, insecten, chemicaliën, vleessappen en /of zuren.

Garantie bepalingen

1. De barbecue dient te worden afgeleverd bij de importeur en de transportkosten visa versa dien vooruit betaald te worden. De importeur is niet aansprakelijk voor beschadiging of verlies tijdens het vervoer.
2.. De barbecue is geïnstalleerd geworden door een gekwalificeerd persoon en is in gebruikt genomen en onderhouden conform de ingesloten gebruikers instructies. Reparaties of service dienen uitgevoerd te worden door een bevoegde persoon.
3. De installatie aan een vast gaspunt dient uitgevoerd te zijn volgens de Gas en Licht voorzieningen van het land waarin u verblijft.
4. Veranderingen of reparaties aan de barbecue mogen alleen worden uitgevoerd met een schriftelijke toestemming van de importeur. Uitgevoerde reparaties of vervangingen van onderdelen verlengen de garantie termijn niet.
5. Een bewijs van aankoop dient samen met een ingevulde garantiebewijs overlegt te worden om aanspraak te kunnen maken op garantie. Alleen de eerste eigenaar kan aanspraak maken op garantie.
6. Het garantietermijn wordt berekend vanaf de dag van aankoop.
7. Indien deze garantie niet overeenkomt met de plaatselijke wettelijke regelingen geldt de wettelijke bescherming van de koper in het land van aankoop.
8. Installatie van onderdelen van andere fabrikanten doet het recht op garantie vervallen.

DISCOVERY SERIE	
Garantie termijnen	
Barbecue frame	5 jaar
Gietijzeren branders	3 jaar
Geëmailleerde bakplaat en grillrooster	5 jaar
Gaskranen	3 jaar
Ontstekingsysteem	1 jaar
Vaporizer	1 jaar
Overige onderdelen	1 jaar
Ovenkappen	
Body	3 jaar
Overige onderdelen	1 jaar
Zijbranders	
Body	1 jaar
Brander	1 jaar
Aluminium onderdelen	1 jaar
Overige onderdelen	1 jaar
Trolleys	
Gegalvaniseerde stalen onderdelen	1 jaar
Alle hardhout onderdelen	1 jaar
Overige onderdelen	1 jaar

Klachten afhandeling

Om u goed van dienst te kunnen zijn voor het afhandelen van uw klachten hebben wij de volgende gegevens nodig. Houd deze bij de hand als u ons belt. U hoeft garantie niet te registreren. Wat wij wel van u nodig hebben is een kopie van uw kompleet ingevuld aankoopbewijs. Zonder dit bewijs kunnen wij uw garantie claim niet in behandeling nemen.

Model nummer ____________________

Serienummer ____________________

Naam bedrijf van aankoop ____________________

Datum van aankoop ____________________

BeefEater Sales International
Bezoek onze website voor het adres van uw importeur,
of stuur een E-mail:
mail@Beefeaterbbq.com

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL: Det er vores ønske, at De vil få fornøjelse af Deres grill – Hvis instruktionerne og sikkerhedsanvisningerne i denne håndbog ikke overholdes, kan det resultere i alvorlige legemlige skader eller skade på ejendomme. Læs venligst hele denne vejledning grundigt ignnem før montering og inden De tager Deres havegrill i brug.

NOTE TIL INSTALLATØR: Ejeren skal beholde denne brugsanvisning til brug i fremtiden.

For Deres egen sikkerhed

1. Opbevar aldrig benzin eller andre brændbare dampe eller væsker i nærheden af dette eller andre apparater
2. En LPG flaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.

For Deres egen sikkerhed

Hvis De lugter gas:

1. Luk for gassen til apparatet
2. Sluk al åben ild.
3. Luk låget op
4. Hvis gaslugten fortsætter, skal De straks ringe til Deres gasleverandør eller brandvæsenet.

Sikkerhedsanvisninger

Advarsel: Kontakt Deres lokale myndigheder for oplysninger om bygningsregler angående installation af udendørs grillapparater. Udendørs installationer skal opfylde de lokale regler.

Hvis apparatet skal være indbygget, anbefaler vi at installationen udføres af en autoriseret fagekspert og i en passende murkonstruktion.

Andre ikke-brændbare materialer, som for eksempel cementplade med metalramme kan også anvendes.

Advarsel: let tilgængelige dele kan være meget varme. Børn skal holdes væk fra apparatet. Når De rører ved varme komponenter, anbefaler vi at De bruger beskyttende handsker.

Advarsel: Advarsel om elektricitet

Hvis Deres havegrill indeholder elektriske komponenter, som for eksempel grillspyd med motor, skal De være SIKKER på at de elektriske komponenter opfylder alle lokale og individuelle CE landes regler om strømforsyning og jordforbindelse af apparater og alle regler om elektriske installationer.

Hvis en udvendig elektrisk strømkilde anvendes, skal man ved installation af dette udendørs kogeapparat sikre sig at dette apparat er udstyret med jordforbindelse i overensstemmelse med de lokale regler.

I denne brugsanvisning, refererer LPG til blandingen af propan og butan, der anvendes i Deres land.

Sikkerhed med gasflasker

Gasflasker skal opbevares udendørs uden for børns rækkevidde og må ikke opbevares i bygning, garage eller andet lukket område.

VIGTIGT:

- Gasflaskens forsyningssystem skal kunne trække gasdampe bort. Dette betyder normalt at gasflasken skal være opretstående.
- Reserve LP-gasflasker må ikke opbevares under eller nær dette apparat.
- Fyld aldrig gasflasken mere end til 80 % af kapaciteten.

Hvis disse anvisninger ikke følges nøjagtigt kan der opstå brand, der kan forårsage død eller anden alvorlig skade.

Gasflaskens forsyningsventil skal lukkes af, når apparatet ikke er i brug.

Gasflasken må ikke installeres under havegrillen med mindre det er i forbindelse med en godkendt trolleyvogn.

Sørg for at gasflasken ikke udsættes for høje temperaturer.

Der må altid kun tilsluttes en gasflaske ad gangen til apparatet.

For indbyggede apparater må man sørge for tilstrækkelig ventilation for grillen og gasflasken og tilstrækkelig beskyttelse mod ugunstige vejrforhold. Sørg for at hele gasforsyningsslangen og regulatoren er let tilgængelige.

Når der anvendes et LPG forsyningssystem i et indelukket område, skal det være udstyret med ventilation. Alle områder hvor gasflasker opbevares skal have rene ventilationsåbninger der er fri for urenheder af nogen slags. Gasdampe kan let eksplodere og kan forårsage alvorlige legemlige skader eller skader på ejendomme, hvis gasdampe samler sig i et aflukket område og bliver antændt.

DE MÅ ALDRIG

- Læne Dem over grillen når den tændes
- Gå fra havegrillen mens der laves mad på den
- Forsinke tænding af brændere efter gassen er blevet tilsluttet
- Sprøjte eller opbevare aerosoler i nærheden af grillen, mens den er i brug
- Opbevare brændbare materialer, benzin eller brændbare væsker eller dampe indenfor 450 mm (18") fra grillen
- Bruge ætsende rensemidler til rengøring af grillen
- Bruge grillen med nogen form for dække på
- Anvende plastik eller glasredskaber til grillen
- Bruge grillen i stærk vind
- Forsøge at justere eller tage kontrolventilerne eller regulatoren fra hinanden
- Kontrollere med åben ild, om der er utætheder i gasforsyningen
- Opbevare gasflasker indendørs eller i et lukket område
- Lægge gasflasken ned
- Bruge grillen indendørs
- Flyttet apparatet mens det er i brug
- Lade den fleksible gasforsyningsslange eller elektriske ledninger komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Lade børn bruge dette apparat
- Anvende vindue stegelåget i regnvejr
- Bruge trækul eller andre faste brændstoffer til dette apparat.
- Afkoble gastilslutninger mens apparatet er i brug.
- Bruge en rusten eller bulet gasflaske eller en gasflaske med beskadigede gasventiler.
- Fylde gasflasken over 80 % af kapaciteten.
- Ryge eller bruge åben ild nær gasflasken, mens gasforsyningen frakobles mellem apparatet og gasflasken.
- Forsøge at ændre på apparatet. Enhver ændring til dette apparat kan være farlig.

SØRG ALTID FOR

- At skrue alle gasledninger fast med en skruenøgle ifølge anvisningerne.
- At alle gasledninger og ledningsforbindelser er intakte og ikke beskadigede, er fri for revner og knæk hver gang inden De tager apparatet i brug.
- At kontrollere at der ikke er utætheder ved hjælp af sæbevand.
- At hovedåbningen, hovedet og venturidysen til hver brænder og pilotflamme slangen bliver regelmæssigt undersøgt for insektreder, (for eksempel, hvepsereder, myrer eller edderkopper). Reder er farlige og skal fjernes og vaskes grundigt ud.
- At tjekke brænderflammerne, så De kan se, at de er blevet tændt.
- Rengøre glasvinduet på modellen med stegelåget med regelmæssige mellemrum.
- At Deres havegrill kun bruges på en plan overflade.
- At overvåge havegrillen når der tilberedes mad.
- At forvarme havegrillen i op til 10 minutter.
- Efter madlavningen at sætte havegrillen på High i op til 10 minutter for derved at brænde ekstra fedt af.
- At afkøle havegrillen før låget eller overtrækket sættes på.
- At tømme og rengøre fedtbeholderen med regelmæssige mellemrum.
- At børn aldrig kommer i nærhed af havegrillen. Delene der kan berøres kan være meget varme.
- At gasflasken kun fyldes af en autoriseret LPG leverandør.
- At studere denne brugsanvisning omhyggeligt, hvis der er tvivl om montering, installation eller betjening.
- At bruge beskyttelseshandsker, når De rører ved varme komponenter.
- At lukke for gasflaskeventilen efter hvert brug.
- At rengøre fedt/drypbakken med regelmæssige mellemrum og rengøre hele apparatet mindst to gange om året.
- At stegelåget er helt åbent eller tage apparatets metallåg af inden apparatet bliver tændt.
- At følge anvisningerne om slange/regulator forbindelsen omhyggeligt.
- At der er rigelig med ventilation om havegrillen og flasken.

- Hvis apparatet af en eller anden grund går ud, skal De slukke for alle kontrolknapperne og flaskegasventilen. Vent 5 minutter før De forsøger at tænde apparatet igen.
- Visse madvarer producerer brændbart fedt og saft. Havegrillen skal altid være under opsyn. Skader der er forårsaget af fedt og brand er ikke dækket af garantien. Hvis en olie eller fedtbrand opstår skal De straks lukke for alle kontrolknapperne og gasflaskeventilen indtil branden er slukket. Fjern alle madvarer fra apparatet.
- En tæthedsprøve skal udføres før apparatet tages i brug første gang, og når gasflasken fyldes eller når gasslangen og regulatoren er blevet taget af gasflasken eller apparatet.

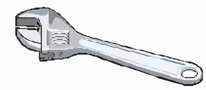
Monteringsanvisninger

Før De begynder

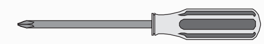
Noter Dem det værktøj De skal bruge før De begynder.

Fjern al emballage eller beskyttende plastik fra komponenterne.

Kontroller om der er beskadigede eller manglende dele og rådfør Dem med Deres forhandler, om nødvendigt.



justerbar svensknøgle/ skruenøgle



Stjerneskruetrækker

Trolleyvogne kan købes som ekstraudstyr. Følg de særskilte anvisninger, der følger med trolleyvognen, før De samler og installerer Deres havegrill.

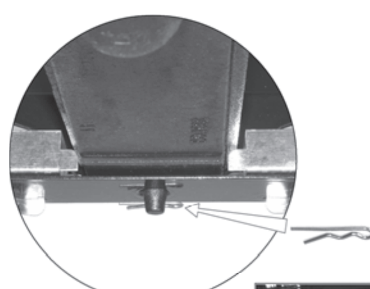
Kontroller gastypen

Kontroller med Deres lokale gasleverandør for at sikre Dem at Deres gas kategori for havegrillen og oplysninger om apparatet på apparatets mærkeplade er i overensstemmelse med gasforsyningen i Deres land. Gastypemærkesedlen sidder på siden af havegrillen. De skal også tjekke de tekniske oplysninger på bagsiden af denne brugsanvisning. Hvis Deres havegrill er af en forkert gastype eller tryk, eller hvis De er usikker, skal De rådføre Dem med Deres forhandler inden De fortsætter.

Kontroller krydstændingskanalerne

Krydstændingskanalerne skulle allerede være på plads. Hvis de ikke sidder rigtigt på plads eller hvis de har flyttet sig under transporten, skal de sættes på igen på følgende måde: sæt hver krydstændingskanal på bagpanelet som vist. Tapperne på bunden af hver krydstændingskanal passer ind i fugen på brænderens støtteskinne. Krydstændingskanalerne skal bruges til alle modeller.

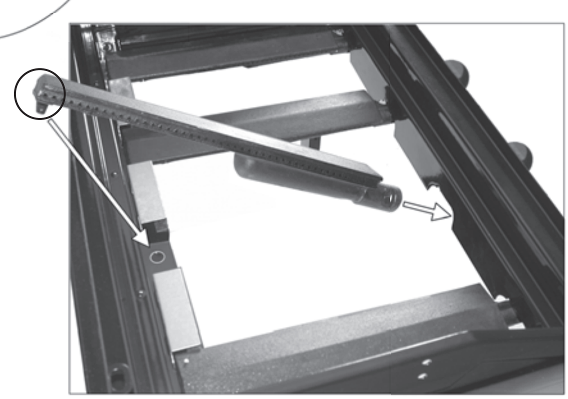
Tjek brænderne



Brænderne skal allerede have været monteret på grillen. Hvis de ikke er monteret på grillen eller har flyttet sig under transporten skal de sættes på igen på følgende måde:

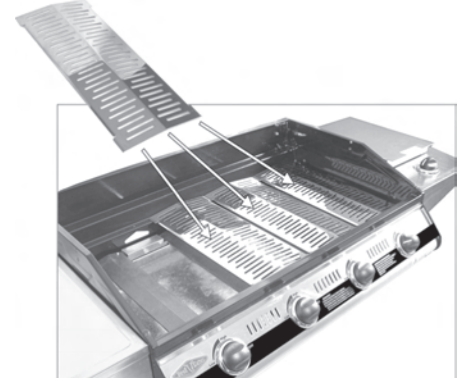
Fjern holderen fra brænderne. Sæt brænderne på med den åbne ende først over stammen på kontrolventilerne på forsiden af grillen. Nu sænkes den anden ende af brænderen så tappen passer ind i det tilsvarende hul på bagsiden af grillen.

Sæt holderne på brænder tapperne så brænderne holdes på plads. Dette skal gøres bag på grillen under bagpanelet.



Monteringsanvisninger

Sæt forstøverne på

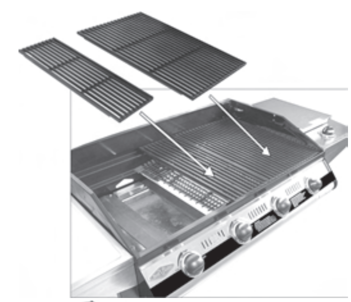


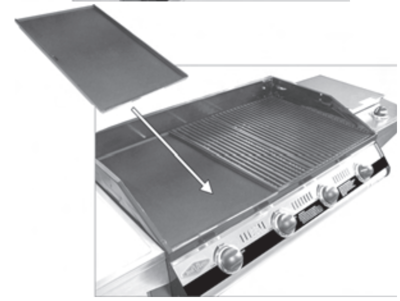
Forstøverne er beregnet til at forstøve fedt og saft fra maden. Forstøvere reducerer mulighed for opflamning og hjælper til med at give maden den lækre grillsmag.

Før installation af forstøverne, skal al plastik og /eller papemballage fjernes og forstøverne monteres på højre side af havegrillen. Forstøverne skal sættes på samme side af havegrillen som grillristen. De vil ikke fungere, hvis de er anbragt under pladen.

Bemærk: Rist typen på forstøverne kan variere mellem de forskellige modeller af havegriller.

Monter kogepladerne og grillristerne

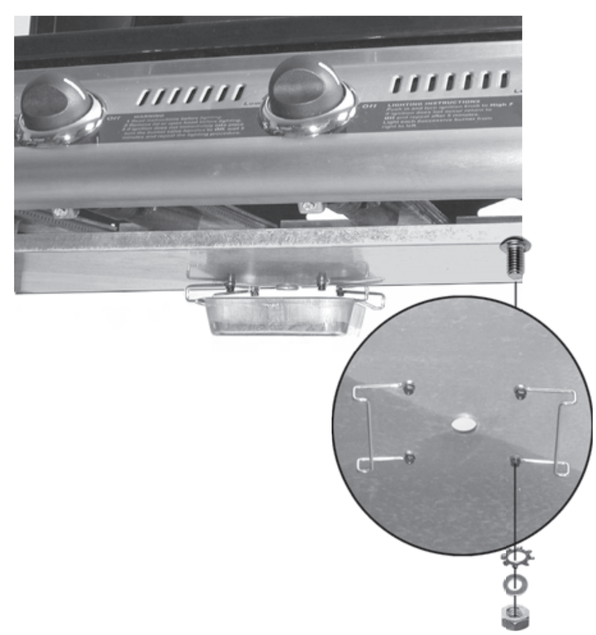




Vi anbefaler at De monterer pladen på venstre side af grillrammen (med dræningshullet helt til venstre). Grillristerne kan monteres på højre side af grillrammen. Grillristerne skal altid sættes over forstøverne.

Dette apparat er indrettet således at der er ventilation gennem grillen mens den er i gang. De må ikke sætte yderligere kogeplader ovenpå grillen. Dette vil forhindre ventilation og vil forårsage alvorlig skade på apparatet.

Montering af fedtbakken



Fedtbakken samles som vist i diagrammet herunder. Affaldsbakkeklemmerne skrues til fedtbakken ved hjælp af de medfølgende skruer, møtrikker og pakninger. Den mindre affaldsbakke skubbes forsigtigt på plads.

De kan fore fedtbakken med et stykke aluminiumsfolie om nødvendigt. Husk at klippe hul i midten så fedtet kan rende ned i den mindre affaldsbakke.

Forbindelse til grill og gasforsyning

Før De begynder

Hvis De ikke allerede har gjort det kontroller venligst gastypen som vist på etiketten der er nærmere beskrevet på side 64.

Dette apparat må ikke installeres nedenunder eller oven på brændbart materiale. Der skal være en afstand på mindst 450 mm (18”) fra brændbart materiale på alle sider af apparatet.

Apparatet skal kontrolleres for at det fungerer sikkert og korrekt efter endt installation.

Den fleksible PVC slange samling der følger med må ikke udsættes for temperaturer over 60o C (140 o F). Apparatet MÅ IKKE udsættes for direkte solvarme og slangen MÅ IKKE komme i kontakt med selve grillens varme overflader.

Denne havegrill er ikke godkendt til brug på lystkøretøjer eller lystfartøjer.

Tjek med Deres lokale gasleverandør for at sikre Dem at Deres grill gaskategori og oplysningerne på apparatets mærkeseddel stemmer overens med gasforsyningen i Deres land. De vil finde gastypen på mærkesedlen på siden af grillen. De skal også tjekke med de tekniske oplysninger bag på denne brugsanvisning. Hvis Deres grill er af den forkerte gastype eller tryk, eller hvis De er usikker, skal De rådføre Dem med deres forhandler før De fortsætter med opstilling af grillen.

Transportabel installation – bærbar LPG

Den anbefalede minimum LPG flaskekapacitet til brug med dette apparat er 4 kg. Maksimum bærbar LPG flaskekapacitet til brug med dette apparat er 15kg. Vær sikker på at gasflaskeventilen og grill kontrolknapperne alle er lukket af. Fjern beskyttelseshætten fra flasken hvis den er forsynet dermed.

De må kun tilslutte den korrekte regulator og slange til Deres gasflaske, der stemmer overens med reglerne for Deres lands gaskategori og betjeningstryk. Deres havegrill leveres enten forsynet med en regulator og slange der passer til Deres lands gaskategori og tryk eller med et messingskoblingsled til hvilken De skal slutte en regulator og slange der leveres af Deres lokale gasleverandør. Slangen må ikke være længere end 1.50 m.



Typisk regulator forbindelse

Følg omhyggeligt anvisningerne der følger med regulatoren, tilslut slangen og regulatoren til det medfølgende koblingsled. Dette koblingsled bliver derefter sat på indgangen til grillen der sidder til højre på apparatet. Vær sikker på at der ikke er bøjninger eller knæk på slangen.

Skru alle tilslutningerne fast med en skruenøg

Frakobling af gasforsyning

Sørg altid for at alle gaskontroller på apparatet og på gasflasken er afbrudt før gasflasken frakobles eller tages af. Der må ikke ryges eller bruges åben ild nær apparatet eller gasflasken, mens man tilslutter eller frakobler gasledningen.

Hvis installationen er i en indhegning skal man sørge for at fjerne gasflasken fra indhegningen før gasledningen kobles fra apparatet. Skru alle forbindelser fast før gasflasken bliver sat tilbage i indhegningen.

Forbindelse til grill og gasforsyning

Fast installation – Bærbar LP Gas/Propan

Tilslut gasforsyningsledningen til grillens indgang der sidder på den højre side af apparatet enten med rør eller en fleksibel slange der er tilsluttet til en bajonetfatning. Rådfør Dem med Deres lokale installationsregler for oplysninger om slangestørrelse. Skru alle forbindelser fast med en skruenøgle dog ikke for stramt. Derefter foretages den nødvendige lækagetest.

Kontroller gastrykket ved at fjerne den sidste brænder fra venstre side på havegrillen og tilslutte en slange og trykmåler til enden af gasventilen. Tænd for 2 brændere og tjek trykket.

For installationer med trolleyvogne med fleksible slanger til forbindelsen til en fast propanforsyning, skal man fastgøre en kæde eller en lignende indretning til at holde den på plads for at undgå stramning af gasforsyningsledningen. Den ene ende af kæden skal sættes fast på havegrillen; den anden ende skal sættes fast på en fast konstruktion i nærheden af det punkt hvor slangen er tilsluttet gasrørene. Kæden skal være mindst 30 % kortere end gasforsyningsledningen. På denne måde kan man forhindre, hvis grillen ved et uheld eller tilfældigt flytter sig, at havegrillen strammer slangen.

Sørg for at gasforsyningsventilen på gasflasken eller sikkerhedsventilen på forsyningsledningen er sluttet til.

Gaslækagetesten skal foretages hver gang en ny gasflaske genfyldes og sluttes til apparatet, eller efter en ny gasforbindelse er blevet tilsluttet. Man må aldrig bruge åben ild for at tjekke for gaslækager.

Man blander vand og sæbe eller opvaskemiddel i en lille kande. Sørg for at vand og opvaskemiddel eller sæbe er godt blandet.

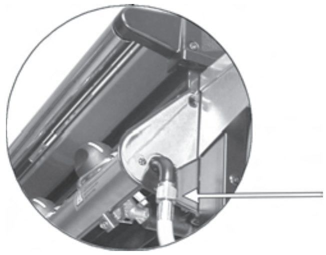
Vær sikker på at alle gaskontrolventilerne på apparatet er lukket.

Brug enten en børste eller en sprøjteflaske til at komme sæbevandet på gasledningen og på hver forbindelse på gasledningen også slangen og regulatoren.

Kommer der bobler fra sæbevandet, betyder det, at der er en lækage.

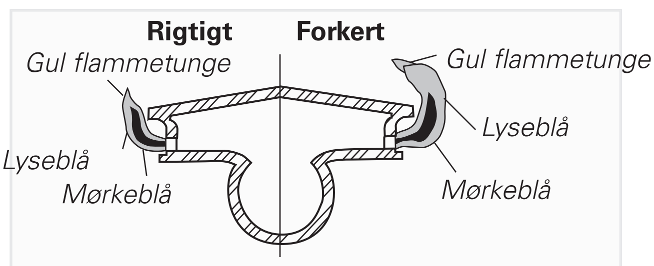
Skru de forbindelser der lækker fast og forsegl dem igen.

Hvis der stadig er en gaslækage skal De kontakte Deres forhandler eller fabrikanten for at få hjælp.



Si la fuite persiste, contacter votre distributeur ou le fabriquant et demander assistance.

Tjek at brænderne fungerer rigtigt



Efter nøje at have fulgt betjeningsvejledningen tændes for hver brænder og der skal tjekkes at der er en klar blå flamme med en lille gul flammetunge. For stor gul flammetunge kan justeres ved hjælp af skruen på siden af brænderen. Drej skruen modsat uret for at fjerne den gule flammetunge. Hvis De ikke kan få den rette indstilling skal De kontakte Deres forhandler.

Sådan bruger De Deres Havegrill

Før De tænder havegrillen

Udfør følgende kontroller

- Sørg for at alle gasforbindelser er tætte og at der er foretaget en lækagetest. Gasregulatorer, der er udstyret med en monteringskrans, der kan håndstrammes, skal tjekkes for at være sikker på at forbindelsen sidder fast. Nogle regulatorer har ikke en monteringskrans, der kan håndstrammes: disse skal strammes med en svensknøgle eller en skruenøgle.
- Sørg for at kogeoverfladerne er rene og hygiejniske
- Tjek at kontrolknapperne står i Off stilling
- Tjek at gasforsyningen er tilsluttet
- Sørg for at låget på grillen og låget på sidebrænderne De har installeret er åbne. Hvis ikke kan der blive opbygget gas under låget og dette kan skabe en meget farlig situation.

Sådan tændes havegrillen





Deres havegrill er forsynet med en sikkerhedsforanstaltning, der forhindrer at brænderne bliver tændt tilfældigt. De skal trykke knappen ind for at åbne låsen og man kan derefter dreje på knappen.

1. Tryk ind og hold startknappen der er længst til højre nede, mens De langsomt drejer mod uret indtil startermekanismen går i gang ved klokken to stillingen. Nu vil gassen begynde at strømme.
2. Hold startknappen inde, mens De fortsætter med at dreje knappen mod High eller klokken tolv stillingen.
3. Startermekanismen vil give et klik og hovedbrænderen er nu tændt.

Fortsæt med at dreje knappen langsomt, indtil den når klokken tolv stillingen.

Hvis brænderen er tændt udløser De knappen.

De andre brændere kan nu tændes en ad gangen fra højre til venstre.

Hvis brænderen ikke tænder

Hold startknappen trykket ind og drej startkontrollen med uret for at komme tilbage til Off stillingen. Vent 5 minutter så gassen kan sprede sig og gentag derefter trin 1-3. Hvis De ikke kan tænde brænderne skal De ringe til Deres forhandler før De fortsætter.

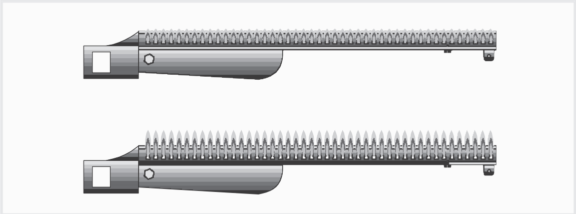


Manuel tænding

Tryk og drej på den højre kontrolknap mod uret til High stillingen og tænd derefter den højre brænder med det samme gennem åbningen mellem forkanten af drypbakken og selve havegrillen.

Kontrol af brænderne

Kontrolknappen kan nu drejes til den ønskede temperatur, Low, Medium eller High. Kontrolknappen skal ikke trykkes ind, mens man vælger temperatur.



Sådan bruger De Deres Havegrill

Forbehandling af plader og grillriste

Porcelænsbelagte grillrister der følger med Deres havegrill kræver ikke særskilt forbehandling, før de tages i brug: de skal blot vaskes grundigt i sæbevand, skylles, tørres og sættes på havegrillen.

Sådan slukker De for brænderen



Tryk ind og hold på startknappen mens De drejer med uret indtil den er ved off stillingen.

Efter brug

Det er en god ide at lade grillen være tændt i ca. ti minutter efter endt madlavning. Dette hjælper med at brænde madrester og fedt af og gør det lettere at holde grillen ren.

1 Vær sikker på at alle kontrolknapper og gasflaskeventilen er lukket.
2 Lad grillen køle af.
3 Rengør drypbakken og kogepladerne.

Direkte madlavningsmetode

Denne metode anvendes normalt til traditionel grilning. Sæt maden på den tændte grill område. Flammer kan blusse op så man skal være ekstra forsigtig og holde konstant opsyn mens man laver mad. Tjek inden i stegelåget regelmæssigt. Den direkte madlavningsmetode anbefales til bøffer, koteletter, pølser og hakkebøffer.

Indirekte madlavning

Denne metode til madlavning gælder kun, hvis De har et stegelåg.

Med indirekte madlavning er der meget lidt eller ingen direkte varme under maden. I stedet anbringes maden på grillristen, brænderne under maden er lukket af, og man anvender brænderne på hver side. Låget er lukket for at holde på varmen og fugtigheden. Med denne metode, cirkulerer varmen rundt om maden og den tilberedes ved konvektion. Ved at holde på dampene i Deres "udendørs ovn" vil dampene fra maden falde tilbage på maden fra alle sider ikke kun nedenfra. Maden tillaves mere jævnt og bevarer fugtigheden bedre.

Indirekte madlavning svarer nogenlunde til madlavning i en konventionel ovn og anbefales til spyd, hele stege, fjerkræ, sammenkogte retter, grøntsager og hele fisk.

Hvis De steger en hel steg er det altid en god ide at bruge en steg holder og bageform. Brug altid en bageform der er mere end 35 mm dyb. Flade bageforme fyldes hurtigt op og flyder over hvilket kan forårsage en fedtbrand.

Sådan får De det bedste ud af Deres Havegrill

Forvarmning af havegrill

Ligesom en ovn vil forvarmning af Deres grill før madlavningen give bedre resultater. Fordi låget holder så effektivt på varmen, forvarmes grillen hurtigere med låget nede.

Drej de to yderste brændere til high. Luk låget og lad grillen forvarme i ca. 8 minutter. Derefter skrues der ned for brænderen, og for at opnå og vedligeholde den rette ensartede temperatur følg venligst den følgende vejledning.

Vedligeholdelse af den rette temperatur

Overskrid ikke temperatur advarslerne på temperaturmåleren. Hvis De sætter grillen til en højere temperatur end den anbefalede kan det forårsage skade på apparatet. Låget er beregnet til at holde varmen inde, så det kræver at man holder konstant opsyn under madlavningen.

Disse to tabeller viser Dem hvilke temperaturer og hvor længe de forskellige typer kød skal have og den omtrentlige brænder indstilling der skal til for at opnå disse resultater.

To brændere	Begge brændere sat til lidt under Medium
Tre brændere	Midterste brænder slukket To yderste brændere sat til Medium
Fire brændere	To inderste brændere lukket To yderste brændere sat til Medium
Fem brændere	Tre inderste brændere lukket En yderbrænder sat til High Anden yderbrænder sat til Medium

Kød	**Stegetemperatur**	**Omtrentlig stegetid**
Oksekød	180°C	45 - 55 min per kg
Lammekød	180°C	45 - 55 min per kg
Svinekød	170°C	55 - 60 min per kg
Kalvekød	160°C	40 - 50 min per kg
Fjerkræ	180°C	40 - 50 min per kg
Fisk og skaldyr	150°C	20 - 30 min per kg

Det kan være nyttigt at anskaffe sig et stegetermometer for at tage gætteværket ud af madlavningen.

Kød som for eksempel, oksekød, lammekød, kalvekød og svinekød skal have en temperatur på omkring 70°C når det er medium stegt. Kylling og kalkun skal have en temperatur på 85-90°C

Man må aldrig bruge mere end to brændere samtidig sat til High. Vejledning for grill med fire brændere under rimeligt moderate vejrforhold:

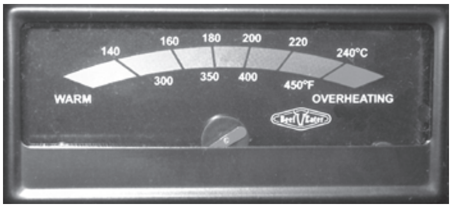
To brændere på Low producerer 150°C

To brændere på Medium producerer 195°C

To brændere på High producerer 240°C

I koldt vejr eller i blæsevejr skal der mere varme til.

Endelig modstå fristelsen til at åbne låget mens De laver mad. Dette vil hjælpe med at vedligeholde en konstant temperatur og forkorte stegetiden.



De må aldrig lade Deres grill blive for varm, da dette kan skade visse komponenter

Rengøring af Deres grill

Blanke emalje overflader og grill kontrolpanelet

Selvom porcelænsbelagt emalje vil bevare den blanke overflade selv under ugunstige vilkår, skal det stadigvæk rengøres regelmæssigt. Efter brug af apparatet skal alle overflader vaskes med varmt sæbevand. Brug af ætsende rensemidler frarådes. Havegriller der bruges i en nærheden af hav eller saltvandsomgivelser skal vaskes oftere og man skal sørge for at de får service oftere.

Før de dækkes til skal de vaskes regelmæssigt, skylles og tørres af. (I omgivelser nær hav og saltvand, kan man forvente at apparatet vil bliver hurtigere slidt og bemærk venligst at disse forhold ikke er dækket af garantien).

Plader og grillriste

Mange syrer fra fødevarer, marinader, saft og sovse kan have et meget højt syreindhold, der langsomt vil angribe overfladen på pladerne og grillen, hvis disse ikke fjernes straks efter madlavning.

- Efter brug fjern alle faste madrester fra kogeoverfladerne med en messing børste eller plastik skuresvamp. Børster der er specielt beregnet til dette formål kan købes hos Deres BeefEater forhandler. Tør alle andre rester af med køkken rulle.
- Overfladen på grillristen vaskes forsigtigt med en blød svamp og varmt vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel. Vi fraråder brug af stærkt ætsende, skrappe eller slibende kemiske rensemidler til rengøring. De skal altid tjekke fabrikantens anbefalinger til brug af rensemidler før brug.
- Smør salatolie på grillristen. Dette vil yderligere beskytte overfladerne mellem hvert brug.
- Til rengøring af porcelænsbelagte kogeoverflader må man aldrig bruge metalværktøj. Brug kun en messing børste til at fjerne madrester, der er brændt fast.

Kogeoverfladerne må ikke vaskes I opvaskemaskine. Der må ikke bruges ståluld eller metalskrabere til at fjerne fedt og madrester der er brændt fast. Brug lidt koncentreret opvaskemiddel eller andre milde vaskemidler.

Drypbakken

Sæt et nyt stykke aluminiumsfolie på den store drypbakke (hvis anvendt) og vask begge affaldsbakker med regelmæssige mellemrum for at undgå at der opbygges et fedtlag, der kan resultere i brand og kan betyde at garantien ikke længere er gyldig.

Tag aldrig fedt bakken ud mens grillen er varm. Fedtbakken skal altid tages ud og rengøres efter grillen er kølet af.

Brændere

- Tjek åbningen, hovedet og venturidysen på hver brænder regelmæssigt for insektreder, (for eksempel, hvepsebo, myrer og edderkopper). Reder er farlige og skal fjernes og vaskes grundigt ud.
- Tag brænderne af med regelmæssige mellemrum og skrub dem med sæbevand og stålbørste for at være sikker på at de aldrig er tilstoppede. Sæt brænderne tilbage på deres rigtige plads og tør dem ved at tænde hver enkel brænder for at undgå at de ruster.



Opbevaring af Deres grill

Når De skal opbevare grillen i længere perioder uden brug, skal De være sikker på at alle kontrolknapper og gasflaskeventiler er lukket.

Hvis grillen skal opbevares indendørs skal gasflasken tages af og gasflasken skal opbevares udendørs i et område med ventilation.

Gasflasker skal opbevares udendørs uden for børns rækkevidde og må ikke opbevares i en bygning, garage eller andet lukket område.

Grillen skal være dækket når den ikke er i brug for eksempel med et polyester eller vinyl grill overtræk.

Tjek grillen hyppigt og med regelmæssige mellemrum og skru alle møtrikker og skruer fast på grillen og trolleyvognen.

Service og vedligeholdelse

Dette apparat skal kontrolleres og tjekkes af en autoriseret servicefagmand hver 2. (andet) år for sikkerhed og korrekt funktion. (Disse servicekrav er ikke dækket af garantien). Reservedele kan fås hos Deres forhandler eller ved henvendelse til fabrikanten.

	Ved hvert brug	**Hver 6. måned**	**Af autoriseret fagmand hver 2. år**
Kontroller alle slanger for knæk og lækager	✓		
Kontroller at alle gasforbindelser er tætte	✓		
Rengør hele havegrillen grundigt.		✓	
Kontroller og skru alle møtrikker fast på havegrillen og trolleyvognen		✓	
Rengør og tjek forstøvere		✓	
Rengør og tjek grillbrænderne		✓	
Rengør og tjek gasinjektor og kontrolventiler			✓
Kontroller at tændingssystemet virker			✓

Fejlfindingsskema

Problem	**Arsag**	**Tjek**
Grillen tænder ikke	Tændingssystemet fungerer ikke	Tjek den synlige gnist ved starterføleren – hvis der ikke er en gnist når starterkontrollen drejes skal enheden tjekkes eller erstattes med en ny. Kontakt Deres BeefEater forhandler. Tjek at der er en synlig flamme fra pilottændingsslangen. Tjek at pilottændingsslangen ikke er tilstoppet af edderkoppespind eller insektreder.
	Gaskontrollen bliver tilsluttet for hurtigt	Lad mindst 5 sekunder gå for gassen kan strømme genner brænderen inden De tænder
	Ingen gasstrøm	Tjek at ventilen på gasflasken er åben. Tjek at brænderåbningerne ikke er tilstoppede Tjek at alle gasindsprøjtningsventilerne er rene og ikke tilstoppede.
	Brænderne ikke sat rigtigt sammen	Tjek at brænderne er sat rigtigt ind i grillrammen.
	Brænderåbningerne eller hovedet blokeret	Tjek at brænderåbningerne ikke er blokeret af edderkoppespind eller insektreder. Rengør efter behov
Grillen tænder men går ud med det samme efter start	Brændselsforsyningen er lukket	Tænd for gasventilen på gasflasken
	Gasflasken lav eller tom	Genfyld gasflasken med gas
	Der er et knæk på slangen	Tjek at der ikke er bøjninger eller knæk på gasledningen
	Blæst eller brise påvirker apparatet	Sørg for at apparatet står i læ af vinden
Brænderne vil ikke krydstænde fra den ene til den anden		Tjek at krydstændingskanalen er på plads Tjek at brænderåbningerne ikke er tilstoppede.
Lille flamme eller lav varme effekt		Tjek at De bruger den rigtige type gas Tjek at gasinjektor størrelsen er korrekt.

Garanti

Hvis dele ikke virker på grund af fabrikationsfejl eller fejlagtige materialer i den angivne garantiperiode beregnet fra købsdatoen vil BeefEater eller deres forhandlere reparere eller (hvis forhandleren ønsker det) erstatte den fejlagtige del gratis.

- **LP/Propan Gasflaske**
  Gasflaskefabrikanten er ansvarlig for materialer, kvalitet og gasflaskens funktion. Kontakt Deres forhandler eller gasflaskefabrikanten angående alle forespørgsler om servicekrav under denne garanti.
- **Administration af garantien**
  I Australien administreres garantien af BeefEater Barbecues. I andre lande bedes De venligst kontakte Deres autoriserede BeefEater forhandler angående oplysninger om den nærmeste BeefEater leverandør.
- For at sikre en hurtig ekspedition af Deres servicekrav under garantien skal De omhyggeligt notere alle de tekniske detaljer om Deres apparat i rubrikken nedenfor. Opbevar omhyggeligt disse oplysninger så de er parate til brug i fremtiden.

DET FØLGENDE ER IKKE DÆKKET AF GARANTIEN

Man skal sørge for at apparatet mindst muligt udsættes for elementerne. Når apparatet er kølet af og gjort rent, skal havegrillen opbevares under dække. Polyester/Vinyl grill overtræk, der kan købes som ekstraudstyr, vil sikre Dem mange års problemfri brug.

Denne garanti dækker ikke køberen eller andre personer for skade, funktionsfejl eller tab på grund af det følgende:

- Mangel på vedligeholdelse, mishandling, forsømmelse, misbrug, uheld eller fejlagtig installation af dette apparat.
- Skrammer, buler, ætsning eller misfarvning forårsaget af varme, slibende eller kemiske rensemidler eller revner eller skår på porcelænsdele.
- Ætsning eller skade forårsaget af at apparatet har været udsat for elementerne, fedt, brand, insekter, vejr eller hagl.
  Bemærk: Havegriller skal være dækket når de ikke er i brug.
- Rengøring og slid efter normalt brug. Køber skal betale for service udkald af denne slags.
- Rust på støbejernsplader, grillrister og brændere.
  Bemærk: Rust skal fjernes med en skuresvamp og overfladerne smøres med salatoile. Se venligst brugsanvisningen – Vedligeholdelse af støbejerns kogeplader, grillrister og brændere ved madlavning. Kogeoverflader skal være dækket, når de ikke er i brug.
- Brug af havegrillen til erhvervsmæssigt brug.
- Uautoriserede reparationer under garantiperioden.
- Omkostninger ved flytning eller geninstallation.
- Revner og slid på trædele forårsaget af vejrpåvirkning, varme, insekter, kemikalier eller syrer eller safter fra fødevarer.

Betingelser for garantien

1. Apparatet leveres til BeefEater forhandlerens serviceafdeling eller den autoriserede servicerepræsentant og fragt omkostninger for begge veje betales af ejer. Fabrikanten er ikke ansvarlig for tab eller skade under transporten.
2. Apparatet installeres af en kvalificeret fagmand og anvendes og vedligeholdes i overensstemmelse med de medfølgende anvisninger. Reparation eller service skal udføres af en autoriseret fagmand.
3. Installationen skal være i nøje overensstemmelse med de lokale regler om gas, elektricitet og byggeregulativer i Deres land eller egn.
4. Ingen ændringer eller reparationer er blevet udført uden først at have opnået tilladelse fra forhandleren. Sådanne reparationer eller udskiftninger forlænger ikke garantiperioden.
5. Købsbevis sammen med garantibeviset skal fremvises så man kan bevise købsdatoen og fastsætte garantiperioden. Kun den originale køber er dækket af denne garanti.
6. Garanti perioden beregnes kun fra købsdatoen.
7. Hvor denne garanti ikke er i overensstemmelse med statslove skal købers lovbestemte rettigheder være gældende.
8. Hvis der bliver installeret dele fra andre fabrikanters produkter vil denne garanti ikke være gældende.

DISCOVERY SERIES	
Garantibetingelser	
Havegrillrammen	5 år
Støbejernsbrændere	3 år
Porcelænskogeplader	5 år
Ventiler	3 år
Tændingssystem	1 år
Forstøverriste	1 år
Alle andre dele	1 år
Stegelågene	
Selve låget	3 år
Alle andre dele	1 år
Sidebrænderne	
Enheden	1 år
Brænder	1 år
Legeringsdele	1 år
Alle andre dele	1 år
Trolleyvogn	
Galvaniserede ståldele	1 år
Trædele	1 år
Alle andre dele	1 år

SERVICE ASSISTANCE

For at gøre det lettere for Dem med at kontakte Deres eftersalgs serviceafdeling for at aftale et serviceudkald, beder vi Dem venligst udfylde følgende oplysninger og have disse oplysninger parate når De ringer. De behøver ikke registrere Deres garanti. De skal beholde Deres kvittering eller købsbevis. Hvis De fremstiller krav på garantien for dette apparat skal De fremlægge en kopi af Deres købsbevis eller kvittering. Vi accepterer ingen krav under garantien uden købsbevis.

Model nummer

Serial nummer

Forhandler

Købsdato

BeefEater Sales International
Besøg vores webside: www.beefeaterbbq.com for oplysninger om Deres nærmeste BeefEater forhandler, eller e-mail: mail@beefeaterbbq.com

Säkerhetsföreskrifter

VARNING: Vi hoppas ni kommer att få glädje av er nya grill- Om ni inte följer instruktionerna eller inte lägger märke till varningstexter som finns i bifogade handhavandemanual kan kroppsskador eller skador på egendom uppstå. Läs instruktionerna noggrant och bevara dem för senare bruk.

För din egen säkerhet

1. Lagra ej eller använd inte bensin eller andra brännbara vätskor i närheten av grillen.
2. En inte ansluten gasolflaska får inte lagras i närheten av grillen.

2-4 För din egen säkerhet.

Om du luktar gas.

1. Stäng av gaskranen på gasolflaskan.
2. Släck alla öppna lågor
3. Öppna grillocket.
4. Om inte gaslukten försvinner, skall du tillkalla din gasleverantör eller tillkalla brandkåren.

Säkerhetsföreskrifter

VARNING: Utomhus bruk av grillen måste följa lokala föreskrifter. Om grillen byggas in skall det ske i en murad konstruktion utförd av en yrkesman. Andra icke brännbara material kan också komma i fråga.

VARNING: Grillen kan vara mycket varm och låt inte barn vistas i närheten. När ni hanterar varma detaljer bör skyddshandskar användas.

Försiktighet

Om grillen innehåller någon elektrisk komponent måste du försäkra dig om att den följer CE-direktiven beträffande spänning och jordning och sladdtyp.

Om en extern elektrisk strömkälla användes måste denna vara jordad enligt nationella föreskrifter.

I denna manual menas med gasol en blandning av propan och butan.

Gasolflaska

Gasolflaskan skall lagras utomhus och utom räckhåll för barn och får inte lagras i någon byggnad såsom garage eller dylikt.

VIKTIGT:

- Normalt skall gasolflaskan stå upprätt
- Lagra inte en reserv gasolflaska i närheten av grillen.
- Fyll inte gasolflaskan senare än 20 % återstår.

Om inte dessa föreskrifter följes noggrant kan en brand uppstå och förorsaka dödfall eller allvarliga skador.

Avstängningskranen skall vara avstängd då grillen inte användes.

Ställ inte gasolflaskan under grillen.

Skydda gasolflaskan från värme.

Endast en gasolflaska får anslutas till grillen samtidigt.

För inbyggda installationer av grillen måste det finnas god ventilation både för grill och gasolflaska samt skydd för dåligt väder. Se till att det finns god plats för gasslangen och regulator.

Gasolen är mycket explosiv och kan förorsaka stora skador om den tillåtes strömma ut i ett begränsat utrymme och antändes.

Undvik följande:

- Luta dig inte över grillen när du tänder den.
- Lämna inte grillad mat utan uppsikt.
- Vänta inte med tändning av grillen efter det att gasen slagits på.
- Använd inte sprej eller lagra sprejflaskor i närheten av grillen då den är påslagen.
- Lagra ej brännbart material såsom bensin eller dylikt närmare än 450 mm från grillen.
- Använd inte frätande rengörningsmedel på grillen.
- Täck inte över grillen då den är påslagen.
- Använd inte plast- eller glasmaterial vid grillning.
- Använd inte grillen då det är stark vind.
- Demontera inte avstängningskran och regulater under grillning.
- Kontrollera inte eventuella läckage med en öppen låga.
- Lagra inte gasolflaskan inomhus eller i slutna utrymmen.
- Lägg inte ner gasolflaskan.
- Använd inte grillen inomhus.
- Flytta inte grillen under grillning.
- Låt inte gasslangen komma i kontakt med någon varm del av grillen.
- Låt inte barn använda grillen.
- Använd inte träkol eller andra fasta bränsle vid grillning.
- Lossa inte några gasledningar under grillning.
- Använd inte en rostig gasolflaska eller någon med en trasig huvudventil.
- Fyll inte gasolflaskan senare än 20% återstår.
- Rök inte eller använd en öppen låga då du tar bort förbindningen till gasolflaskan.
- Modifiera inte grillen. Varje förändring kan förorsaka allvarliga skador.

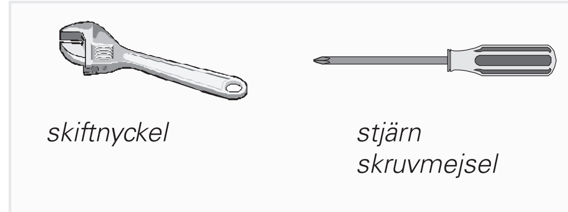
UTFÖR FÖLJANDE:

- Skruva fast alla kopplingar med skiftnyckel enigt instruktionen.
- Kontrollera gasledningar
- Kontrollera tätheten med såpvatten.
- Kontrollera brännarna noggrant och ta bort eventuella insektsbo.
- Kontrollera lågan så att tändning verkligen skett.
- Rengör glasrutan på grillen.
- Placera grillen på ett jämnt underlag.
- Håll uppsikt över grillen då grillning sker.
- Förvärm grillen i 10 min. före grillning.
- Efter grillning vrid till max i 10 min. för att bränna bort överflödigt fett.
- Låt grillen svalna innan du lägger ner huven eller lägger på något skydd.
- Töm fett skålen regelbundet.
- Håll barn borta från grillen då vissa delar kan vara varma.
- Fyll gasolflaskan hos en auktoriserad återförsäljare.
- Har du tvivel på sammansättning eller funktion av grillen, kolla manualen.
- Använd skyddshandskar då du hanterar varma delar.
- Stäng av huvudkranen efter varje användning.
- Rengör grillen minst 2 gånger årligen.
- Öppna grillhuven och ta bort metallplattan före tändning av grillen.
- Följ noggrant instruktionen beträffande slang/regulator förbindelser.
- Sörj för god ventilation av såväl grill som gasolflaska.

- Skulle grillen av någon anledning slockna, stäng alla gaskranarna inklusive gasolflaskan. Vänta i 5 min. innan du åter tänder grillen.
- Viss mat producerar brännbart fett och safter. Skador orsakade av fett- eller olje-bränder täcks ej an garantin. Skulle en fett- eller oljebrand uppstå, stäng av alla gaskranarna inklusive gasolflaskan tills elden slocknar. Tag bort all mat från grillen.
- En läckagetest måste utföras före första gången grillen användes och därefter varje gång gasolflaskan byttes eller då en slang eller regulatorn kopplats bort från grillen.

Sammansättning

Innan du startar



Du behöver en skiftnyckel och en stjärnskruvmejsel.

Tag bort allt förpackningsmaterial och skyddsplast från grillen.

Kontrollera inga skador finns eller att det saknas detaljer. Kontakta i så fall din återförsäljare.

En mobil vagn finns som tillbehör. Du bör följa de separata instruktionerna som följer med vagnen innan du sätter samman grillen.

Gasoltyp

Kontrollera med din lokala gasleverantör för att den gas som finns angiven på grillens informationsplatta finns tillgänglig. Du finner plattan som anger gastypen på sidan av grillen. Du finner också motsvarande information i slutet av denna manual. Om gastypen inte stämmer överens med informationsplattan eller du känner dig osäker bör du kontakta din återförsäljare.

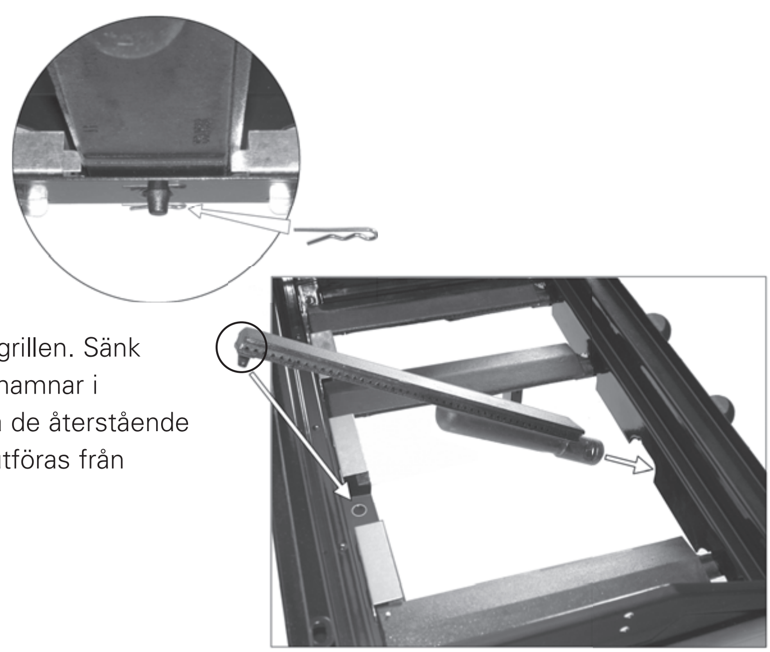
Kontroll av tändanordning

Tändanordningen borde redan sitta på plats. Om så inte skulle vara fallet eller de har flyttars under skeppningen bör de återplaceras enligt följande: placera varje tändanordning på det bakre stödet som visas på bilden. Fliken på undersidan av varje tändanordning passar i skåran på brännarstödet. Tändanordningen erfordras på samtliga modeller av grillarna.

Kontroll av brännarna

Brännarna borde redan vara monterade på grillarna. Om så inte skulle vara fallet eller de har flyttats under skeppningen, skall de återplaceras enligt följande:

Tag bort clipsen från brännaren. Sätt fast brännaren, den öppna ändan first, över skaftet på gasknappen på framsidan av grillen. Sänk den andra ändan av brännaren så att tappen hamnar i motsvarande hål på den bakre plåten. Sätt på de återstående clipsen så att brännaren låses. Detta måste utföras från baksidan och underifrån grillens bakre panel.

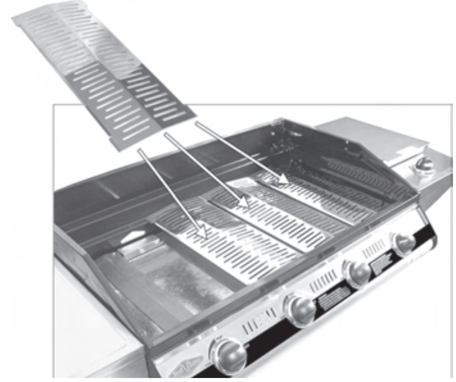


Sammansättning

Montering av förångarna

Förångarna är utformade för att förånga fett och saft från grillbitarna. Förångarna hindrar grillbitarna att flamma upp och ger en härlig doft från grillen.

För att montera förångarna, tag bort plastskyddet och placera förångarna på höger sida av grillen.. förångarna måste placeras på samma sida som grillen. De kommer inte att fungera om de placeras under den homogena plattan.

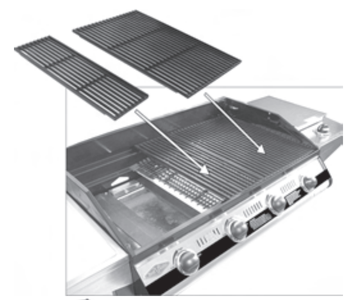


Oservera att förångningsristen kan variera mellan olika grilltyper

Montering av kokplattan och grillen

Vi rekommenderar att placera den homogena plattan på vänster sida av grillramen (med dräneringshålen åt vänster). Grillplattan placeras på den högra sodan av grillramen. Grillplattan skall placeras över förångarna.

Grillen är utformad så att luft ventileras genom grillen då den är i drift. Lägg inte på en extra kokplatta på grillen då det förhindrar en god ventilation och kan skada grillen.

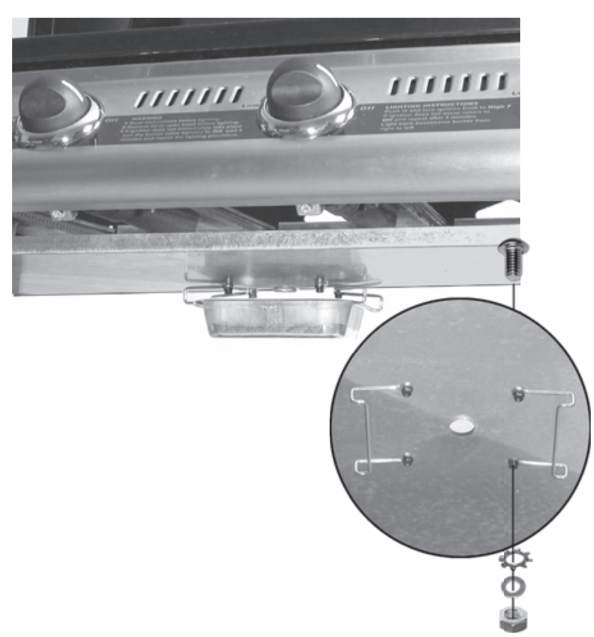




Montering av fettskål

Montera fettskålen som visas på bilden. Montera konsolerna med medföljande skruvar, brickor och muttrar. Skjut in fettskålen i konsolerna.

Lägg i en bit aluminiumfolie i fettskålen för enklare rengöring. Placera hålet i mitten så att fettet kan rinna ner i den mindre skålen.



Anslutning av gasolflaskan

Innan du startar

Om du inte redan gjort det skall du kontrollera gasskylten som beskrivs på sidan 4.

Grillen får inte placeras under eller på något brännbart material. Minsta avstånd till brännbart material är 450 mm.

Grillen måste testas efter sammansättning, så att allt fungerar enligt prestanda

Den flexibla PVC-slangen får inte utsättas för högre temperaturer än 60 gr C. Låt inte slangen utsättas för direkt solljus eller låta den komma i kontakt med grillens varma delar.

Grillen är inte tillåten att användas på båtar eller andra mobila enheter.

Kontrollera med din lokala gasleverantör att den gas du använder stämmer överens med vad som angives gasdataplattan. Plattan finner du på sidan av grillen. Du skall också kontrollera uppgifterna i slutet av denna manual. Om gasen är av felaktig typ eller trycket inte är riktigt eller du känner dig osäker bör du kontakta din återförsäljare.

Gasolflaska

Rekommenderad minimumvolym för denna grill är 4 kg. Maximumvolym är 15 kg. Kontrollera att gasolflaskans huvudventil och grillens gaskranar är avstängda. Tag bort skyddspropen från gasolflaskan.

Använd endast korrekta slang och regulator och kontrollera trycket på gasolflaskan. Din grill levereras antingen med en regulator och slang som fungerar i landet eller med en mässingadapter till vilken du ansluter en regulator och slang som tillhandahålles av din gasleverantör. Slanglängden får inte överstiga 1,50 m.

Följ instruktionerna som medföljer din regulator och anslut slangen och regulatorn till gasolflaskan. Anslut sedan slangen till grillen som sitter på den högra sidan. Se till att slangen inte är vriden.

Dra åt alla förskruvningar med en skiftnyckel. Utför därefter en läckagetest.



Typisk regulatoranslutning

Demontering av gasledning

Kontrollera alltid att gaskranar på grillen och på gasolflaskan är avstängda innan du tar av slangen eller flyttar gasolflaskan. Rök inte eller ha en öppen låga i närheten av grillen eller gasolflaskan när du demonterar eller monterar slangen.

Anslutning av gasolflaskan

Fast installation

Montera gasslangen till grillen som sitter på grillens högra sida antingen med ett rör eller en flexibel slang med bajonettkoppling. Drag åt alla kopplingar med en skiftnyckel.

Utför därefter en läckagetest.

Testa gastrycket genom att ta bort brännaren längst till vänster på grillen och anslut en slang med en manometer i ändan av gaskranen. Vrid på 2 brännare och kontrollera trycket.

Om grillen är monterad på en vagn och en flexibel slang användes för gasförsöjningen måste en kedja eller något annat som håller fast gasolflaskan för att förhindra att gasslangen sträcks. Den ena ändan av kedjan sättes fast i grillen och den andra ändan i

till exempel en mur. Kedjan måste vara minst 30% kortare än gasslangen. Om grillen ofrivilligt skulle flyttas förhindrar kedjan att gasslangen slites av.

Spänn alla anslutningar och utför läckagetest

Gasläckagetest skall utföras varje gång du byter ut gasolflaskan. Använd inte en öppen låga för kontrollera om gasen läcker

Blanda upp en tvållösning i en liten burk. Kontrollera att huvudkranen på gasolflaskan är öppen.

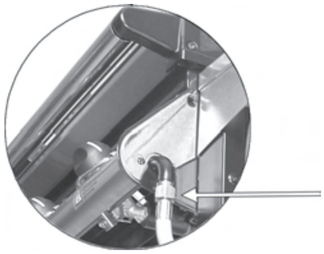
Kontrollera att gasknapparna på grillen är stängda.

Använd en pensel eller spreja på lösningen på slangen och varje anslutning inklusive regulatorn.

Uppstår bubblor betyder det att ett läckage finns.

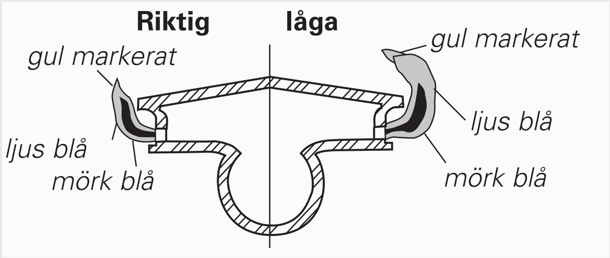
Drag åt alla anslutningar som läcker.

Om läckaget inte försvinner bör du kontakta din återförsäljare eller tillverkaren.



Kontrollera gaslågan

Tänd alla brännarna och kontrollera att lågan brinner med en blå flamma med endast toppen gul. För stor gul topp kan justeras med en skruv på sidan av brännaren. Skruva skruven moturs för att minska den gula toppen. Om du har svårigheter att få brännaren att fungera riktigt bör du kontakta din återförsäljare.



Handhavande av grillen

Innan du tänder grillen

Utför följande tester.

- Kontrollera att alla gasanslutningar är täta. Gasregulator som fästes med handkraftskall kontrolleras så att den inte läcker. Vissa regulatorer som inte spännes med handkraft måste spännas med skiftnyckel
- Kontrollera att kokplattan är ren.
- Kontrollera att gaskranarna är avstängda.
- Kontrollera att huvudkranen på gasolflaskan är öppen.
- Kontrollera att huven på grillen är öppen. I annat fall kan gas ansamlas under huven och en explosion kan inträffa.

Tändning av grillen



Grillen är utrustad med en säkerhetsspärr som förhindrar att gaskranarna ofrivilligt skruvas på. Du måste trycka in kranarna för att ta bort spärren och därefter vrida på vredet.

1 Tryck in och håll den yttersta högra knappen nere och vrid sakta moturs till tändning sker i klockan 2 position. I denna position böjar gasen strömma.
2 Håll knappen nere och vrid mot ”High” eller klockan 12 läge.
3 Startmekanismen klickar och brännaren tänder. Fortsätt att vrida sakta till klockan 12 läge.



När gasen brinner, släpp knappen.

De andra brännarna kan nu tändas successivt från höger till vänster.

Om brännaren inte tänder

Håll knappen intryckt och vrid ratten medsols till låge ”Off”. Vänta i 5 min. tills gasen försvunnet och upprepa steg 1-3.

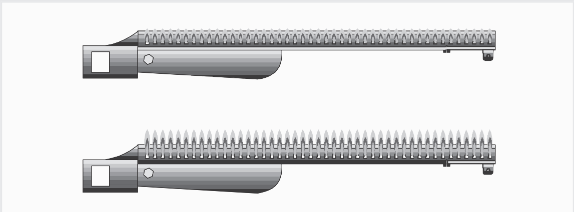
Manuell tändning

Tryck och vrid den högra ratten moturs till läge ”High” och tänd omedelbart med en lång tändsticka i springan mellan fronten och dropplåten.



Manövrering av lågan

Gaskranen kan nu vridas till önskat låge, ”Low”, ”Medium” eller ”High”. Knappen behöver inte tryckas in vid justering.



Handhavande av grillen

Förberedelse av plåtar och grill

Den emaljtäckta grillplattan som medföljer grillen behöver inte beredas före användning. Tvätta dem noggrant med såpvatten, torka dem och placera dem på grillen.

Avstängning av brännarna

Tryck in och håll den intryckt medan du vrider medsols tills du når läge ”Off”.



Efter användning

Låt grillen vara påslagen i 10 min sedan du avslutat grillningen. Detta gör att grillen kan bränna bort överflödiga matrester och olja för att underlätta rengörningen.

1 Kontrollera att du stängt av gaskranarna och även gasolflaskan.
2 Låt grillen svalna.
3 Rengör droppskålen liksom grillytorna.

Direkt grillning

Placera maten över den tända sektionen. Fladdrande lågor kan uppstå vid grillning så försiktighet måste iakttas. Kontrollera regelbundet under grillhuven. Direkt grillning rekommenderas för stekar, kotletter, korvar och hamburgare.

Indirekt grillning

Denna metod kan endast användas om grillen är utrustad huv.

Indirekt grillning innebär lite eller ingen värme. Maten placeras på grillen och lågan under maten är avstängd och brännarna på respektive är påslagna. Huven är stängd för att fånga upp värmen och fuktigheten. Med denna metod cirkulerar värmen runt maten. Genom att fånga in ångan i din ”utomhusugn” kommer ångan att omsvepa maten och inte bara verka från undersidan. Maten steks jämnare och blir saftigare.

Indirekt grillning kan jämföras med en konventionell ugn och rekommenderas förstekar, kyckling, grytor, grönsaker och fisk.

Om du grillar en stek är det bra att använda ett grillspett och en eldfast form. Formen måste ha ett djup som överstiger 35 mm. En lägre form fylls snabbt och kan flöda över och orsaka en brand.

Få ut det bästa av grillen

Förvärmning av grillen

TGenom att förvärma grillen uppnår du bättre resultat. Eftersom grillhuven håller värmen effektivt så sker uppvärmningen snabbare med huven nedfälld.

Vrid på de två yttre brännarna till läge "High". Stäng huven och förvärm i ca 8 min. reducera sedan värmen för att uppnå och underhålla önskad temperatur enl nedanstående tabell.

Bibehållande av rätt grilltemperatur

Överskrid inte temperaturvarningen på termometern. Genom att överskrida angivna temperaturer kan du skada grillen. En noggrann bevakning av termometern måste ske.

Dessa två tabeller visar hur varmt och hur länge olika typer av kött skall grillas och approximativt hur brännarinställningen skall vara för att få ett bra resultat.

2 brännare	Båda brännarna strax under medium
3 brännare	Den mellersta brännaren avstängd De yttersta brännarna på medium
4 brännare	De 2 mellersta brännarna avstängda De 2 yttersta brännarna på medium
5 brännare	De 3 mellersta brännarna avstängda Den ena yttre brännare på high Den andra yttre brännaren på medium

Mattyp	Grilltemperatur	Grilltid
Oxkött	180°C	45 à 55 min per kg
Lamm	180°C	45 à 55 min per kg
Fläskkött	170°C	55 à 60 min per kg
Kalvkött	160°C	40 à 50 min per kg
Fågelkött	180°C	40 à 50 min per kg
Fisk	150°C	20 à 30 min per kg

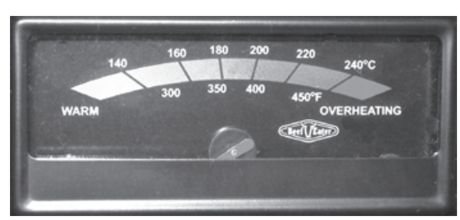
Det kan vara bra att skaffa en köttermometer för att kontrollera grillningen.

Kött som oxkött ,lamm, kalv och fläsk ska ha en temperatur på ca 70*C för att vara mediumgrillat. Kyckling eller kalkon bör ligga på 85-90*C

Använd aldrig mer än 2 brännare på max inställning. Som riktlinje för 4-brännare i normalt väder:

2 brännare på "Low"	150°C
2 brännare på "Medium"	195°C
2 brännare på "High"	240°C

Under kallt och blåsigt väder erfordras mer värme. Undvik att öppna grillhuven under grillning. Dä erhålls en jämn temperatur och grilltiden minimeras.



Låt inte din grill överhettas då det kan uppstå skador på vissa komponenter.

Rengöring av grillen

Emaljerade ytor och kontrollpanelen

Även om emaljerade ytor bibehåller sin lyster under ogynnsamma förhållanden, behöver de en regelbunden rengöring. Efter användning av grillen bör du rengöra grillen med varmt såpvatten. Frätande rengöringsmedel bör undvikas. Om grillen användes i saltvatten mättad miljö måste rengöring ske oftare. Tvätta ofta och skölj av ordentligt innan du täcker över grillen. (I saltvatten och marina miljöer kan rostangrepp fördärva grillen, något som inte täckes av garantin.)

Grillplattor

Många marinader, köttsafter och såser innehåller frätande element som sakta påverkar grillplattorna om de inte rengöres efter grillning.

- Efter användning tag bort allt löst material med en mässingstålborste eller plastskrapa. Borstar speciellt anpassade för detta ändamål kan köpas hos din grillspecialist. Borsta bort resterande rester med pappersservett.
- Tvätta försiktigt av grillen med en mjuk tvättsvamp fuktad med en mild lösning av diskmedel. Använd inte frätande, sträva eller skrapande rengöringsmedel. Kontrollera alltid tillverkarens rekommendationer innan börjar rengöringen.
- Smörj in grillplattorna med lager av matolja. Detta skyddar ytorna mellan användningarna.
- För emaljerande ytor får du inte använda några metallföremål för rengöring. Använd endast en mässingstålborste för att ta bort hårda rester.

Rengör inte grillplattorna i en diskmaskin. Använd inte stålull för att ta bort fasta rester eller fett utan använd koncentrerat diskmedel.

Droppbrickan

Lägg på nytt aluminiumfolie på droppbrickan och rengör droppskålen för att förhindra att fett fyller skålen, vilket kan innebära risk för brand och som inte täckes av garantin.

Avlägsna inte droppskålen när grillen är varm. Avlägsna endast droppskålen när grillen svalnat.

Brännare

- Kontrollera brännarna regelbundet för insektsbo (getingar, myror eller spindlar).
- Insektsbo kan förorsaka skador på grillen och måste därför avlägsnas.
- Rengör brännarna periodiskt och skrubba dem med såpvatten och en stålborste så att alla hålen är fria från föroreningar. Sätt tillbaka brännarna i korrekt position och tänd brännarna för att undvika korrosion.



Bevaring av grillen

Om du inte använder grillen under längre perioder böt du kontrollera att alla gaskranarna är avstängda.

Gasolflaskan måste bevaras utomhus och utom räckhåll för barn. Gasolflaskan för inte bevaras i garage eller i stängt utrymme.

Grillen bör täckas med ett skydd av plast när grillen inte används.

Kontrollera och dra åt alla skruvar på grillvagnen.

Service och underhåll

Grillen skall kontrolleras och servas av en auktoriserad person vart annat år för att säkerställa att grillen fungerar väl. (Denna service täckes inta av garantin). Reservdelar finns hos din återförsäljare eller tillverkare.

	Varje användning	**Var 6:e månad**	**Av auktoriserad serviceagent vart annat år**
Koll av slang, sprickor och läckage	✓		
Koll av gaskopplingar	✓		
Rengöring av grillen		✓	
Åtdragning av bultar på grillvagn		✓	
Rengöring av spridarna		✓	
Rengöring av brännarna		✓	
Kontroll av gasknapparna			✓
Kontroll av tändmekanismen			✓

Felsökningsschema

Problem	**Orsak**	**Kontrollera**
Grillen tänder inte	Tändning fungerar ej	Kolla om en synlig gnista syns. Om ingen gnista finns när gaskranen vrids i tändläge behöver grillen servas. Kontrollera att gnista kommer från tändtuben. Kontrollera att tändtuben inte blockeras av något insektsbo.
	Om gasen vrides på	Låt gasen strömma ut minst 5 sek före tändning.
	Inget gasflöde.	Kontrollera att gasolflaskan är på. Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. Kontrollera att gasspridarna inte är blockerade.
	Brännarna är inte korrekt monterade.	Kontrollera att brännarna ligger rätt placerade i grillramen.
	Brännarportarana är blockerade.	Kontrollera att brännarportarna inte blockerade av insektsbo.
Grillen tänds men slocknar strax efter start.	Gasflödet avstängt.	Öppna kranen på gasolflaskan.
	Gasolflaskan tom	Byt gasolflaskan.
	Veck på slangen	Kontrollera att gasslangen inte vriden.
	Vind påverkar grillen	Flytta grillen till ett skyddat läge.
Grillen korständer inte.		Kontrollera att korständningskanalen är monterad. Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade.
Liten låga eller dålig effekt.		Kontrollera att du använder rätt gas. Kontrollera att du har rätt storlek på gasinjektorn.

Warranty

Should any part fail due to defective workmanship or faulty materials within the specified period from the date of purchase, BeefEater or its distributor will repair or, (at distributors option), replace the defective part free of charge..

- **LP / Propane Gas Cylinder**
  The cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the gas cylinder. Contact your dealer or the cylinder manufacturer in respect of all warranty claims or service.
- **Warranty Administration**
  In Australia, warranty is administered by BeefEater Barbecues. In other countries, contact your authorised BeefEater retailer for details of your BeefEater distributor.
- To ensure speedy processing of your warranty service claim, ensure that you record all specific details about your appliance in the space provided. Keep this information handy for future reference.

NOT COVERED

Exposure of the barbecue appliance to the elements should be minimised. Once the unit has cooled and is cleaned, store the barbecue under cover. Polyester/ Vinyl barbecue covers are an optional accessory that will ensure years of trouble free operation.

This warranty does not cover the purchaser or any other person for damage, malfunction or loss due to the following:

- Lack of maintenance, abuse, neglect, misuse, accident or improper installation of this appliance.
- Scratches, dents, corrosion or discolouring caused by heat, abrasive or chemical cleaners or chipping on porcelain parts.
- Corrosion or damage caused by exposure to the elements, grease fires, insects, weather or hail.
  Note: Barbecues must be covered when not in use.
- Cleaning and normal wear and tear. Service calls of this nature are chargeable.
- Rusting of cast iron plates, grills and burners.
  Note: Rust should be removed by a scrub pad and the surface coated with cooking oil. See owners manual – Caring for cast iron cooking surfaces. Cooktops must be covered when not in use.
- Commercial use of the barbecue.
- Unauthorised repairs during the warranty period
- Removal or re-installation costs.
- Cracks and weathering of timber parts caused by exposure to the elements or damage by weather, heat, insects, chemicals or foods acids or juices.

Conditions of Warranty

1. The appliance is delivered to the BeefEater distributor's service department or authorised service agent and freight charges both ways are paid by the owner. No liability is accepted for loss or damage during transit.
2. The appliance is installed by a qualified person and operated and maintained in accordance with the instructions supplied. Repairs or service must be carried out by an authorised person.
3. Installation must conform to the applicable Gas, Electrical and Building standards laid down by the local codes for your country or region.
4. No alterations or repairs have been carried out without obtaining the distributors prior consent. Such repair or any replacement does not extend the warranty period.
5. Proof of purchase together with the warranty card must be provided to verify purchase date and establish the warranty period. Only the original purchaser is covered under this warranty.
6. The warranty period is calculated from the date of purchase only.
7. Where this warranty is inconsistent with any state laws, the statutory rights of the purchaser shall prevail.
8. Parts installed from other manufacturers' products will void this warranty

DISCOVERY SERIES	
Warranty Terms	
Barbecue Frame	5 years
Cast Iron Burners	3 years
Porcelain Cooktops	5 years
Valves	3 years
Ignition System	1 year
Vaporizer Grids	1 year
All other parts	1 year
Roasting Hoods	
Body	3 years
All other parts	1 year
Side Burners	
Body	1 year
Burner	1 year
Cast Alloy Parts	1 year
All other parts	1 year
Trolleys	
Galvanised Steel Parts	1 year
Timber Parts	1 year
All other parts	1 year

SERVICE ASSISTANCE

To assist you when contacting your after sales service contact to arrange a service call please complete the following details and have them ready when you call. You do not need to register your warranty. However, you must retain your receipt or proof of purchase. When claiming warranty for this appliance you must provide a copy of your proof of purchase receipt. No claims for warranty will be accepted without proof of purchase.

Model number

Serial number

Retailer purchased from

Date of purchase

BeefEater Sales International

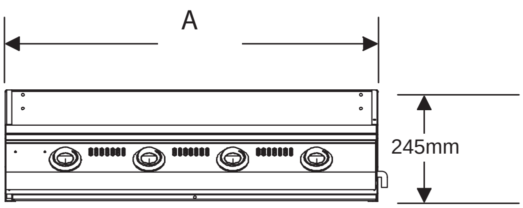
visit our website: www.beefeaterbbq.com for details of your nearest BeefEater stockist, or e-mail: mail@beefeaterbbq.com

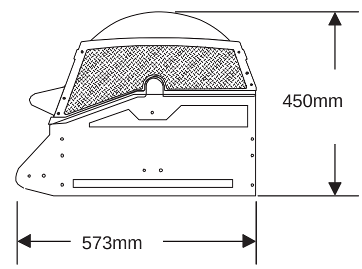
Technical Specifications

Barbecue Dimensions

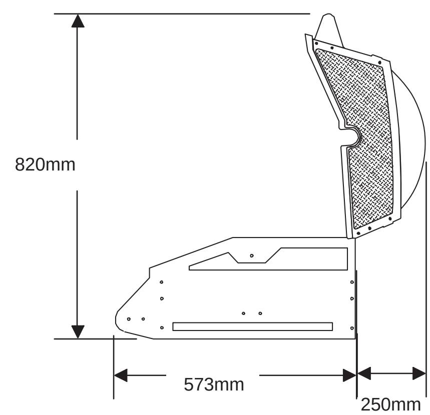
Dimensioni dei barbecue
Διαστάσεις
Dimensões da churrasqueira
Barbecue afmetingen
Grill dimensioner
Grillens mått

Informazioni tecniche
Τεχνικά Χαρακτηριστικά
Especificações técnicas
Technische Specificaties
Tekniske specifikationer
Teknisk specifikation





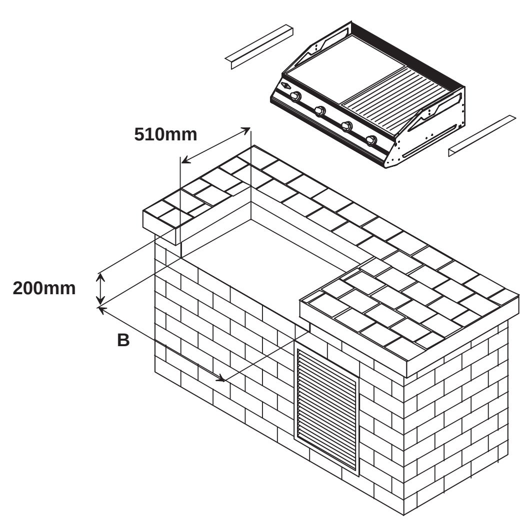
	A
x 2	493mm
x 3	660mm
x 4	816mm
x 5	973mm



Built-in Dimensions

Dimensioni per montaggio a incasso
Εντοιχισμός
Dimensões da estrutura de suporte
Inbouw maten
Indbyggede dimensioner
Inbyggnadsmått

	B
x 2	523mm
x 3	690mm
x 4	846mm
x 5	1003mm



Gas Consumption

Consumi di Gas
Κατανάλωση Υγραερίου
Consumo de gás
Gas gebruik
Gasforbrug
Gaskonsumtion

BeefEater Discovery (i-1000) Series **CE No. 048BN0029**

Country	**Gas Category/Supply Pressure**	**Injector Size**
Paese	Categoria di gas/Pressione di esercizio	Misura dell'iniettore
Χώρα	Τύπος αερίου/Πίεση	Μπεκ
País	Categoria de gás/Pressão de abastecimento	Tamanho do injector
Land	Gas categorie/Gasdruk	Injector maat
Land	Gaskategori/Forsyningstryk	Injektorstørrelse
Land	Gaskategori/Gastryck	Injektorstorlek
Austria	$I_{3B/P}$...........50mbar	0.99 mm
Belgium	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Denmark	$I_{3B/P}$...........30mbar	1.15 mm
Finland	$I_{3B/P}$...........30mbar	1.15 mm
France	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Germany	$I_{3B/P}$...........50mbar	0.99 mm
Greece	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Ireland	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Italy	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Luxembourg	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Netherlands	$I_{3B/P}$...........30mbar	1.15 mm
Norway	$I_{3B/P}$...........30mbar	1.15 mm
Portugal	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Spain	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm
Sweden	$I_{3B/P}$...........30mbar	1.15 mm
United Kingdom	I_{3+}.............28/37 mbar	1.15 mm

	MJ/hr	**kW**	**g/hr**
x 2	32	8.9	640
x 3	48	13.3	960
x 4	64	17.8	1,280
x 5	80	22.2	1,600

Accessories Available

Accessori disponibili
Αξεσουάρ
Acessórios disponíveis
Tilbehør
Tillbehör

Your retailer can advise on the range of BeefEater accessories available to help you take full advantage of the barbecue cooking opportunities available with your roasting hood.

Il vostro rivenditore vi indicherà la linea di accessori BeefEater disponibile che vi consentirà di sfruttare al massimo tutte le possibilità di cottura con la cappa.

Ρωτήστε για την γκάμα των διαθέσιμων αξεσουάρ στον αντιπρόσωπο

O seu vendedor de produtos a retalho dar-lhe-á conselhos sobre a variedade de acessórios BeefEater à sua disposição para o/a ajudar a usufruir por completo da cozinha de churrascos que acaba de adquirir em conjunção com a cobertura para assar.

Deres forhandler kan vejlede Dem om udvalget af BeefEater tilbehør der vil hjælpe Dem med at få det bedste ud af fordelene ved grillmadlavning med stegelåg.

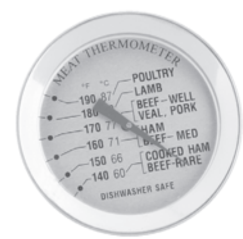
Din återförsäljare kan erbjuda ett stort urval av tillbehör till din BeefEater grill för att du skall kunna utnyttja din grill till fullo.



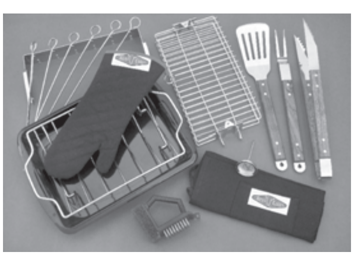
Apron and Mitt Set
Set guanto e grembiule
Σετ γάντια –ποδιά
Conjunto de luvas e avental
Forklæde og grillhandske
Grillvante och grillhandduk



Polyester/Vinyl Cover
Copertina in PVC
Κάλυμμα συσκευής
Cobertura de poliéster/vinil
overtræk
Polyester/vinyl skydd



Meat Thermometer
Termometro per carne
Θερμόμετρο
Termómetro de carne
Stegetermometer
Kötttermometer



Chef Set
Set da Chef
Σετ 3 εργαλείων
Conjunto para cozinheiro
Kokkesæt
Grillset



Baking Dish
Teglia di cottura
Ταψί
Assadeira
Bageplade
Grillskål



Motorised Rotisserie
Girarrosto elettrico
Σούβλα με μοτέρ
Assador a motor
Grillspyd med motor
Motordrivet grillspett

BeefEater Sales International
P.O. Box 450, Chester Hill, NSW, Australia 2162
Phone: +61 2 9755 7912 Facsimile: +61 2 9755 7913
E-mail: mail@beefeaterbbq.com Website: www.beefeaterbbq.com

4.5 DISBBQINS_CE_LS2 1.0